

FONDO FEASR

PSR 2014-2020 - MISURA 3 - TIPO DI OPERAZIONE 3.2.01 "ATTIVITÀ DI PROMOZIONE E INFORMAZIONE DA GRUPPI DI PRODUTTORI SUI MERCATI INTERNI" (FOCUS AREA 3A)

30/11/2016

**Beneficiario del sostegno: ATI
tra CONSORZIO TUTELA DEL
LAMBRUSCO DI MODENA,
CONSORZIO PER LA TUTELA E
LA PROMOZIONE DEI VINI
DOP "REGGIANO" E "COLLI DI
SCANDIANO E DI CANOSSA",
CONSORZIO PRODUTTORI DI
AMARENE BRUSCHE DI
MODENA e
CONSORZIO TUTELA VINI
EMILIA**

**Autorità di Gestione: Regione
Emilia Romagna Direzione
Generale Agricoltura,
Caccia e Pesca**

**Importo del sostegno:
210.000,00 euro**

Importo ammesso:

**CONSORZIO TUTELA DEL
LAMBRUSCO DI MODENA:
121.380,00 euro**

**Importo del sostegno
CONSORZIO PER LA TUTELA E
LA PROMOZIONE DEI VINI
DOP "REGGIANO" E "COLLI DI
SCANDIANO E DI CANOSSA":
114.450,00 euro**

**Importo del sostegno
CONSORZIO PRODUTTORI DI
AMARENE BRUSCHE DI
MODENA:
15.435,00 euro**

**Importo del sostegno
CONSORZIO TUTELA VINI
EMILIA: 63.735,00 euro**

Breve descrizione dell'intervento in corso di realizzazione

Le tipologie di vino oggetto della promozione richiedono una particolare promozione e valorizzazione per la loro diffusione in alcuni paesi comunitari quali la Germania e la Spagna affinché i consumatori possano comprendere e apprezzare la migliorata qualità organolettica dei Lambruschi DOC e IGT prodotti nei territori di Modena, di Reggio Emilia e dell'Emilia, raggiunta a seguito di significativi investimenti con la selezione dei vitigni, con l'innovazione tecnologica applicata nelle fasi di trasformazione delle uve, nella produzione e nell'imbottigliamento dei vini.

Le attività educative verso consumatori e operatori del settore saranno realizzate tramite la degustazione e la presentazione di altre produzioni agroalimentari a Denominazione di Origine IGP quali la Confettura di amarene brusche di Modena. Lo scopo è di evidenziare l'abbinamento del Lambrusco DOP e/o IGP con pietanze tradizionali, e le sensazioni "olfatto/gusto" di confettura di amarene brusche di Modena presenti nelle tipologie semisecco e amabile dei Lambruschi a D.O.

L'abbinamento con i prodotti agroalimentari valorizza ulteriormente il territorio e informa il consumatore sull'origine delle materie prime, sulla continuità e trasparenza dei controlli effettuati su tutte le imprese che partecipano alla filiera di produzione..

Finalità

L'obiettivo finale è quello di informare e sensibilizzare il consumatore all'acquisto di prodotti di qualità.

Al fine di valorizzazione il Lambrusco DOC e IGT nel progetto sono state inserite attività e iniziative di carattere internazionale per conseguire i seguenti obiettivi:

- Aumentare la visibilità all'estero e valorizzare l'immagine del Lambrusco di qualità e del suo territorio a livello internazionale.
- Sfruttare la leva dell'eccellenza territoriale come fattore determinante della specificità del prodotto agroalimentare.
- Sostenere il processo d'internazionalizzazione delle imprese e lo sviluppo degli investimenti esteri sul territorio.

Risultati

- a) Realizzazione di materiale informativo e promozionale
- b) Realizzazione di seminari informativi con eventuale attività di degustazione guidata rivolta ad un pubblico di consumatori e/o operatori: organizzazione di seminari con degustazioni guidate in alcune città tedesche (Colonia, Francoforte) con il coinvolgimento di consumatori e operatori;
- c) Partecipazione a fiere ed esposizioni: partecipazione alla mostra fieristica Prowein di Düsseldorf (2017-2018).