

Il progetto si sviluppa secondo tre livelli di attività:

- Azione di coordinamento, gestione e ampliamento Partenariato
- Azione Comune a tutti i partner
- Azioni locali/individuali

Azione Comune

L'azione comune è l'insieme di attività che la partnership intende condividere per la cooperazione territoriale. Si configura, pertanto, come la componente progettuale sulla quale più e meglio si sviluppa l'azione di condivisione tramite la quale costruire l'immagine unitaria del partenariato verso l'esterno.

L'Azione Comune del progetto CREA-MED si articola lungo cinque principali direttrici:

1. Student MED-canteens
2. House of MED-Taste
3. MED-Eurocooking show
4. MED-FOOD platform
5. MED-LIFESTYLE

Azione 1: Student MED-canteens

Con questa azione si intende effettuare un processo di mainstreaming ed upgrading di un progetto di successo realizzato in una comunità del GAL I Sentieri del Buon Vivere. Questa iniziativa, avviata nel 2011, coinvolge la mensa scolastica e i prodotti locali. Si basa sull'introduzione di una modalità alternativa per il pagamento del ticket per usufruire del servizio mensa. Il progetto prevede l'utilizzo di prodotti locali (patate, ceci, fagioli, olio extravergine, passata di pomodoro, pane) nella mensa scolastica del Comune. I prodotti vengono conferiti dalle famiglie degli alunni che usufruiscono del servizio mensa. Il processo avviene in modo semplice: il produttore/famiglia, sulla base di un calendario di consegne stabilito dal comune, conferisce i propri prodotti alla mensa scolastica. Nel caso dei prodotti trasformati, quali olio e passata di pomodoro, i genitori si avvalgono di strutture di trasformazione locali, opportunamente certificate che si occupano della trasformazione e della loro successiva consegna alla

mensa scolastica. A ciò si accompagna l'abolizione dell'uso della plastica nella mensa, sostituita dai tradizionali contenitori in vetro e porcellana e l'uso di compostiere ad hoc per i rifiuti organici della mensa. Successivamente la mensa scolastica è stata aperta all'esterno, fornendo pasti prevalentemente destinati agli alunni di altri territori che visitano l'area (nei periodi delle gite scolastiche). Basandosi su questa esperienza brevemente tratteggiata, CREA-MED intende promuovere l'iniziativa validata in tutti i territori coinvolti dal progetto attraverso una capillare azione divulgativa e di diffusione della "metodologia" per la sua corretta implementazione.

Azione 2: House of MED-Taste

L'azione parte dal presupposto che il processo di sviluppo dei territori rurali è strettamente legata alla valorizzazione e ri-creazione di conoscenze e abilità gastronomiche, legate alla dieta Mediterranea. L'attuale interesse per il cibo e la cucina tradizionale mediterranea è parte di un percorso di modificazione della domanda che si orienta sempre più verso forme di consumo ad alto contenuto esperienziale e avverte con sempre maggiore urgenza la necessità di ristabilire una dieta più sana. In questo contesto la valorizzazione della eredità culturale legata alla Dieta Mediterranea offre spazi notevolissimi che ruotano intorno a dinamiche di attualizzazione, adattamento e reinterpretazione degli elementi del passato, unendo così conservazione e innovazione. CREA-MED intende promuovere lo sviluppo dei territori rurali, in chiave di resilienza e sostenibilità economica, sociale ed ambientale, attraverso la condivisione di buone esperienze / pratiche tra le diverse aree territoriali coinvolte caratterizzate tutte da un importante patrimonio di prodotti gastronomici riconducibili alla Dieta Mediterranea. Lo sviluppo e la realizzazione di "Botteghe del Mediterraneo" è il fine ultimo di questa azione incentrata, appunto, sulla valorizzazione dei prodotti del Mediterraneo. La Bottega del Mediterraneo è concepita come un "laboratorio vivente" in cui far confluire ricerca, formazione, comunicazione / divulgazione, educazione alimentare e sensoriale, educazione all'acquisto

responsabile e consapevole, indirizzata ai cittadini, soprattutto bambini, agli operatori del settore agroalimentare e del settore turistico.

La Bottega del Mediterraneo è concepita come uno spazio multifunzionale strutturato in quattro luoghi/funzioni distinti ma comunicanti (stanze). La prima stanza oltre a mostrare i prodotti che definiscono la Piramide alimentare della Dieta Mediterranea, e la storia ad essi collegata, è concepita come uno show room delle produzioni tipiche dei territori dei GAL coinvolti in CREA-MED, dove è possibile anche l'acquisto dei prodotti. La seconda stanza è dedicata alla formazione e all'educazione. La Terza stanza è destinata a mostrare produzioni video, materiale divulgativo etc. realizzato all'interno dei singoli territori dei GAL coinvolti e che mostrano tutte le fasi, dalla produzione al consumo, dei prodotti mediterranei. L'ultima stanza è dedicata alla degustazione e funge anche da laboratorio culinario in cui, sotto la guida di chef provenienti dalle diverse aree GAL coinvolte, si insegnano le ricette tradizionali basate sui prodotti del Mediterraneo.

Azione 3: MED-Eurocooking show

L'azione è finalizzata a selezionare ristoranti di fascia medio-alta, prevalentemente ubicati in paesi del Nord Europa, interessati a sviluppare menù improntati sul concept Dieta Mediterranea. Anche utilizzando i canali preferenziali delle associazioni e comunità di emigrati, l'azione prevede che per il coinvolgimento dei ristoranti vengano organizzati degli show cooking al loro interno, avvalendosi della collaborazione di chef del territorio dei GAL coinvolti in CREA-MED, utilizzando i prodotti delle aziende operanti nei territori dei GAL e mostrando sia la preparazione che le modalità di consumo. Un'attenzione particolare verrà riservata anche alla promozione del vino associando lo stesso ai piatti proposti e sottolineando la valenza benefica del vino, riconosciuta all'interno della stessa Piramide alimentare della Dieta del Mediterraneo, quando accompagnata da consumi responsabili.

Azione 4: MED-FOOD platform

Pur rimanendo il focus principale dell'iniziativa la promozione dello stile di vita Mediterraneo sui territori coinvolti con le loro produzioni di eccellenza, il progetto prevede anche, in coerenza con le azioni 2 e 3, la ideazione di un punto di raccolta e distribuzione delle produzioni. La logistica, infatti, è particolarmente rilevante per la tipologia di aziende che contraddistinguono i territori rurali dei GAL coinvolti in CREA-MED. Si tratta, infatti, molto spesso, di unità produttive che operano ad una scala ridotta e caratterizzate da una elevata dispersione territoriale. Da qui nasce l'esigenza vitale di "fare sistema" dando vita ad una piattaforma logistica virtuale e reale, anche in linea con gli obiettivi della misura 16.4 del PSR.

Azione 5: MED-LIFESTYLE

L'azione è finalizzata a rafforzare l'immagine che il consumatore/turista ha dello stile di vita collegato alla Dieta Mediterranea. Questa azione dunque si configura come una comunicazione del territorio basata su un approccio partecipato che contestualmente, quindi, accresce anche la consapevolezza dei valori identitari delle comunità coinvolte.

AZIONI LOCALI

- LISTA (NON ESAUSTITVA) DELLE AZIONI LOCALI
- 1) Realizzazione piattaforma logistica del Mediterraneo;
 - 2) Implementazione del "Protocollo della mensa mediterranea" all'interno delle mense scolastiche
 - 3) Allestimento spazio/laboratorio di training per il recupero delle "cooking tacit knowledge"
 - 4) Educazione Alimentare per le scuole dell'infanzia, Primarie e Secondarie di I Grado, Dieta Mediterranea per la salute e l'ambiente. Le tradizioni: Ricette della nonna. Alimentiamo la
 - 5) Allestimento prototipo Bottega del Mediterraneo
 - 6) Realizzazione show cooking
 - 7) Realizzazione Laboratori territoriali MED-LIFESTYLE
 - 8) Nursery Fields e Serra Didattica

GAL CAPOFILA

GAL I SENTIERI DEL BUON VIVERE SCRL

PARTNER CAMPANI

- ATS GAL ALTO TAMMARO SCARL- GAL TITERNO SCARL
 ATI GAL TABURNO CONSORZIO- GAL AREA FORTORE CONSORZIO
 GAL ALTO CASERTANO CONSORZIO
 GAL COLLINE SALERNITANE SCRL
 GAL IRPINIA CONSORZIO
 GAL PARTENIO CONSORZIO
 GAL SERINESE SOLOFRANA CONSORZIO
 GAL TERRA è VITA SCARL
 GAL VALLO DI DIANO

PARTNER NON CAMPANI

GAL LAS BARJE ZZALEDIEM



Dieta Mediterranea e Resilienza Rurale
in un'economia globalizzata

Rural Resilience and Mediterranean
Diet in a
Globalized Economy

Misura 19 sviluppo locale di tipo partecipativo leader
Tipologia di intervento 19.3.1 "preparazione e realizzazione delle attività di cooperazione del gruppo di azione locale" PROGETTO TRANSNAZIONALE "DIETA MEDITERRANEA E RESILIENZA RURALE IN UN'ECONOMIA GLOBALIZZATA - RURAL RESILIENCE AND MEDITERRANEAN DIET IN A GLOBALIZED ECONOMY" CREA-MED