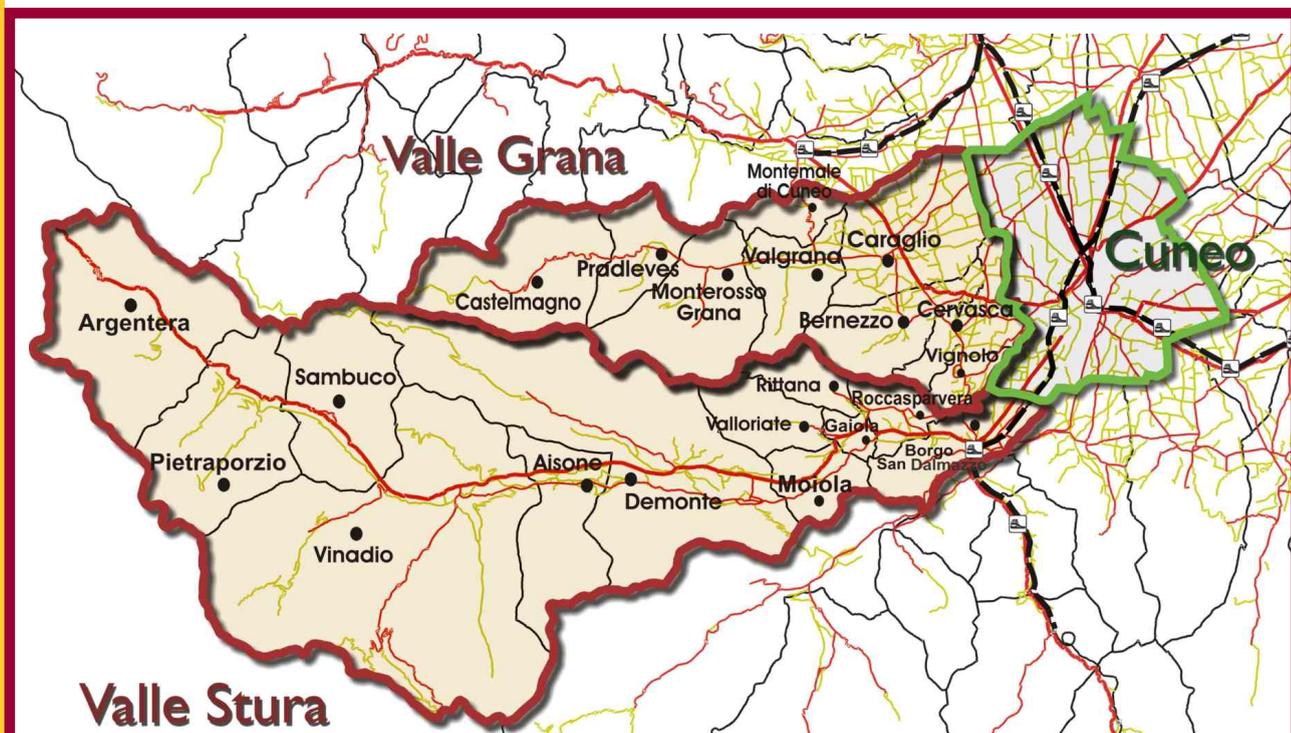


## PROGRAMMA TERRITORIALE INTEGRATO - II FASE



Valle Stura

### AZIONI IMMATERIALI

“Programma di sviluppo e applicazione di un sistema avanzato di tracciabilità”

(PASS-AGR-4-PAI)

**CUNEO E LE SUE VALLI:  
IL POLO AGROALIMENTARE E  
AGROINDUSTRIALE DI QUALITA'**

## SCHEDA DI APPROFONDIMENTO SULLE AZIONI IMMATERIALI

**Codice intervento:** PASS-AGR-4-P-AI

**Denominazione:** Programma di sviluppo e applicazione di un sistema avanzato di tracciabilità

**Linea progettuale di riferimento:** PRIORITA' I – INNOVAZIONE E TRANSIZIONE PRODUTTIVA - I.8 Valorizzazione della filiera agroalimentare, con particolare riguardo alle produzioni tipiche e di qualità, alla tracciabilità, identificazione e commercializzazione dei prodotti.

**Asse strategico di intervento:** POLO AGROALIMENTARE DEI SERVIZI PER LO SVILUPPO – PASS- VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI ALIMENTARI A ELEVATI STANDARD QUALITATIVI

**Localizzazione:** Valle Stura

**Intervento strategico:** NO

### 1. IL CONTESTO DI RIFERIMENTO

#### 1.1 Inquadramento dell'iniziativa nel contesto territoriale

L'intervento ricade nel territorio della Valle Stura. L'iniziativa in oggetto è finalizzata a Individuare ed adottare sistemi di controllo per fornire opportune garanzie affinché i requisiti di qualità del prodotto siano rispettati sotto la responsabilità del marchio Agnello sambucano garantito.

La pecora sambucana è allevata infatti fin dai tempi antichi nella Valle Stura di Demonte, dove da sempre l'allevamento ovino ha rappresentato la più rilevante possibilità di sfruttamento degli estesi pascoli di alta quota.

Si tratta di un animale particolarmente rustico ed adatto all'ambiente in cui vive: trascorre infatti il periodo di alpeggio estivo su pascoli rocciosi, disagiati, pietrosi e ripidi, con temperature rigide nei mesi primaverili ed autunnali e durante la notte. Trascorre invece, il lungo periodo invernale nella stalla, nutrendosi con solo fieno prodotto in loco.

La pecora sambucana è una ottima produttrice di carne, latte e lana. In particolare:

- **Carne:** la sambucana è una delle più importanti razze ovine da carne anche in considerazione dell'ottima prolificità, dell'elevata gemellarità e del rapido accrescimento ponderale giornaliero degli agnelli. Le analisi di laboratorio della carne di agnello sambucano, eseguite dalla facoltà di Scienze Agrarie dell'Università di Torino, hanno evidenziato una carne particolarmente magra, di colore rosso vivo attraente con ottime caratteristiche organolettiche e chimico-bromatologiche. Il contenuto di grasso è in media del 1,2% sul tal quale e 5,4% sulla sostanza secca; il tenore proteico del 18,2% sul tal quale e 84% sulla sostanza secca.

- **Latte:** il latte contiene circa il 4,5% di grasso, il 5,5% di proteine e il 5,7% di lattosio. Un tempo era utilizzato quasi esclusivamente per l'alimentazione degli agnelli o per il fabbisogno familiare; oggi alcuni allevatori trasformano il latte in formaggio tipico locale, "la toumo", di sapore particolarmente gradevole.

- **Lana:** la lana è di ottima qualità, molto fine e fitta, il filato è leggero e lucente e presenta una buona resistenza ad essere strappato. Col vello della pecora sambucana sono stati realizzati degli splendidi manufatti quali maglioni, plaids, berretti, guanti in collaborazione col Lanificio Fratelli Piacenza di Pollone (Biella).

Le pecore in produzione sono circa 4.500 e i capi macellati ogni anno sono circa 2.500; l'agnello Sambucano viene prodotto in diverse tipologie, distinte in base al peso vivo, compreso tra un minimo di 17 kg (agnello leggero) e un massimo di 50 kg (agnellone).

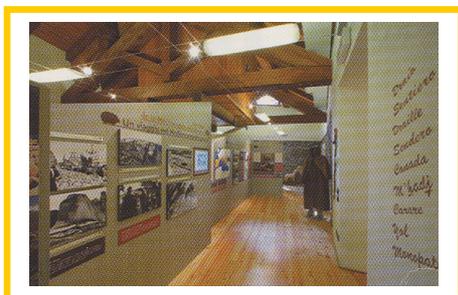
Gli agnelli o agnelloni d'alpeggio hanno caratteristiche organolettiche superiori. L'agnello sambucano è stato inserito nell'elenco dei Prodotti agricoli tradizionali della Regione Piemonte (**“PAT”**) (ex D.lgs. n. 173/98 e D.M. n. 355/99).

L'elevata qualità del prodotto è stata riconosciuta e valorizzata dalla prestigiosa organizzazione **Slow Food** con la qualifica di “presidio” per l'agnello allevato nel territorio della Valle Stura.

Ad oggi il prodotto è commercializzato come carcassa intera, accompagnato da un “certificato di identità”, che contiene i riferimenti dell'allevamento, la matricola dell'ovino, la categoria, la data di macellazione, il macello, i dati del cliente. I clienti sono costituiti in prevalenza da macellerie e ristoranti.

Per quanto attiene la certificazione della razza sambucana, il relativo **registro anagrafico** è mantenuto dall'associazione provinciale degli allevatori (APA).

Tra le attività realizzate a favore del sostegno dell'allevamento ovino in valle è stato realizzato **l'Ecomuseo della pastorizia**.



L'ecomuseo è stato aperto al pubblico nel giugno 2000, ma la sua nascita effettiva, risale in realtà a molti anni prima a quando cioè, la Comunità Montana ha intrapreso una strada di rinascita culturale ed al contempo di rivitalizzazione economica dell'attività della pastorizia in valle e di tutto il contesto socio culturale ad essa collegato.

Un'ipotesi di lavoro che ha trovato in primis nella realtà locale il germe del suo sviluppo e che ha permesso la costruzione di un discorso ecomuseale quando ancora neppure esisteva la legge regionale di costituzione degli ecomusei.

La base portante dell'Ecomuseo della pastorizia va ricercata proprio nell'azione di recupero e rilancio della pecora sambucana. Il progetto si è indirizzato su due assi

principali: da una parte il discorso volto al recupero effettivo della razza sambucana e dall'altra la riscoperta di tutta una cultura e tradizione legata al mondo pastorale della Valle Stura ed alle sue propaggini nella Crau francese, dove per decenni i pastori della valle hanno prestato la loro manodopera.

I due assi del progetto non si sono sviluppati su binari distinti, ma hanno trovato una loro complementarità di fondo che ben si riflette nella figura del pastore: allevatore, ma anche depositario di una tradizione millenaria ricca di saperi e di pratiche che avrebbero rischiato di essere sepolte dall'oblio del tempo.

L'Ecomuseo risulta articolato in alcune strutture ben definite che si trovano nel piccolo borgo alpino di Pontebernardo, frazione di Pietraporzio. Il paese, situato a 1.300 m si presta particolarmente ad ospitare l'Ecomuseo poiché è l'ultimo borgo della valle abitato stabilmente per tutto l'anno da un discreto numero di persone, alcune delle quali anche di giovane età e soprattutto dedite all'allevamento ed alla pastorizia.

La sede originaria dell'Ecomuseo è quella sita in un edificio che sorge al centro del paese e che, acquistato dalla Comunità Montana, è stato ristrutturato e predisposto per ospitare gruppi di visitatori, mostre temporanee ed attività didattiche. Al piano terra di tale edificio è stato recentemente predisposto un piccolo caseificio che consente alle famiglie di pastori residenti nella zona di preparare l'ottimo formaggio di pecora. Lo stesso caseificio costituisce anche un importante momento didattico poiché le scuole in visita hanno la possibilità di assistere direttamente alla preparazione del formaggio.

Una piazzetta particolarmente caratteristica e di recente sistemazione divide questa prima struttura da una seconda di dimensioni decisamente più ampie, acquistata dalla Comunità Montana e completamente ristrutturata.

Questo edificio, che al piano terra ospita già da alcuni anni il Centro Arieti gestito dal consorzio L'Escaroun, accoglierà al piano superiore il museo permanente sulla pastorizia che, attraverso un percorso articolato in un'ampia e luminosa sala, ha come obiettivo di fornire al visitatore un'immagine di ampio respiro sul fenomeno dell'allevamento ovino e della pastorizia.

La parte espositiva relativa all'illustrazione della realtà locale, nel suo rimando più diretto ai prodotti ed ai sapori, sarà ospitata nello spazio adiacente al caseificio. Al piano superiore è prevista la predisposizione di una zona per la degustazione e, proprio per questo, la struttura sta assumendo il nome di "casa del gusto". Nell'edificio più grande è pure ospitato il punto vendita modernamente allestito, presso il quale si possono acquistare i preziosi manufatti in lana di pecora sambucana.

L'Ecomuseo della pastorizia attiva ogni anno una serie d'iniziative didattiche finalizzate al coinvolgimento della popolazione della valle ed in particolare delle scolaresche per una partecipazione viva al progetto ecomuseale.

A sostegno della diffusione dell'allevamento della pecora sambucana, sono sorti in valle due organismi:

- il **Consorzio l'Escaroun** (in lingua occitana piccolo gregge) fondato nel 1988, conta circa 70 soci che hanno dato vita a molteplici iniziative tra le quali emergono: la creazione di un centro di selezione degli arieti, l'organizzazione di una mostra ovina sambucana, la formazione di un gruppo di giovani, l'organizzazione della commercializzazione dei prodotti ovini, la lavorazione della lana
- la **Cooperativa Lou Barmaset**, nata nel 1992, si occupa della commercializzazione dell'agnello sambucano e dell'organizzazione logistica del consorzio. La cooperativa mantiene l'esclusiva per la vendita del prodotto marchiato.

Numerose e diversificate risultano essere le attività di ricerca sino ad ora espletate (o tuttora in fase di realizzazione) dedicate alla valorizzazione della qualità del prodotto e della filiera relativa alla pecora sambucana, a conferma che si tratti di una vocazione produttiva di tutto significato per il contesto della Valle Stura.

Evidente infatti è la rilevanza economica del settore e l'interesse diffuso a favorire la conservazione e la valorizzazione innovativa di una filiera agroalimentare fortemente legata alla tradizione del luogo.

In secondo luogo significativa è la sua rilevanza in termini di immagine in relazione alla costruzione del prodotto turistico locale, richiamando antiche tradizioni culturali, percorsi di transumanza verso la vicina Francia, usi e costumi tipici delle borgate dell'alta valle, oggi peraltro sapientemente conservati e riproposti all'interno dell'Ecomuseo della Pastorizia di Pietraporzio.

L'interesse diffuso a preservare e a valorizzare tale filiera sul territorio è evidente se si prendono in considerazione tutti i soggetti locali coinvolti, seppur a vario titolo e a livelli differenti: l'Ufficio agrario della Comunità Montana, l'Ecomuseo della Pastorizia, il Comune di Pietraporzio, il Consorzio Escaroun e la Cooperativa Lou Barmaset.

Per quanto attiene gli studi realizzati, sono state avviate attività di ricerca sino ad oggi tese a valutare la qualità della carne della pecora con la facoltà di Zootecnica di Torino; le caratteristiche del pascolo dell'alta valle con la Facoltà di Agraria di Torino; la definizione del presidio con la Fondazione Slow Food; la realizzazione di un libro genealogico sulle caratteristiche della pecora con l'associazione APA.

Sono inoltre in corso elaborazioni di tesi di laurea sulla definizione degli standard di razza in collaborazione con il Dipartimento di Scienze zootecniche di Torino e attività di collaborazione con l'Institut d'Ethnologie Méditerranéenne et Comparative di Aix en Provence.

Nell'intento di integrare tali attività potenziando le iniziative tese al miglioramento della qualità del prodotto – anche in relazione alla realizzazione di due nuove linee di produzione inerenti l'agnello sambucano Marchio Oro e l'agnellone d'alpeggio – si intende sviluppare ed applicare un nuovo sistema avanzato di tracciabilità e di controllo della filiera nell'intento di garantire in maniera sempre più efficace la sicurezza del prodotto ed incrementarne conseguentemente la competitività sul mercato.

## **1.2 Gli obiettivi**

La presente iniziativa immateriale intende perseguire i seguenti obiettivi di carattere generale:

- ◆ ottenere un ulteriore miglioramento delle caratteristiche qualitative del prodotto e della filiera locale
- ◆ assecondare l'evoluzione in atto del settore agroalimentare e della normativa alimentare, dando soddisfazione ai requisiti attesi di clienti e consumatori, tramite azioni di miglioramento genetico e adozione di metodi per la sicurezza alimentare
- ◆ adottare sistemi di controllo per fornire garanzie che i requisiti siano rispettati sotto la responsabilità del marchio Agnello Sambucano Garantito
- ◆ sostenere l'occupazione nel settore favorendo lo sviluppo ed il miglioramento della qualità professionale e delle competenze degli operatori del settore
- ◆ incrementare la competitività della filiera, sviluppando e applicando un sistema di controllo e di tracciabilità più efficace e completo.

Nello specifico, l'azione inerente l'applicazione di un sistema avanzato di tracciabilità intende perseguire i seguenti risultati specifici:

- messa a punto della metodologia analitica per la caratterizzazione genetica dell'agnello sambucano; caratterizzazione genetica della razza e confronto con le principali razze ovine;
- costituzione del database dei riproduttori maschi: prelievo di campioni di pelo dagli arieti del Consorzio, caratterizzazione genetica dei soggetti, conservazione del materiale biologico;
- prime verifiche sulla filiera per validare il sistema di controllo;
- aggiornamento periodico del database degli arieti;
- portare a regime il sistema, con verifiche sistematiche in punti vendita e nella distribuzione; individuazione e trattamento delle eventuali non conformità.

## 2. I CONTENUTI DEL PROGETTO

### 2.1 Descrizione dell’iniziativa

Di fondamentale importanza sono per il Consorzio Escaroun, promotore dell’iniziativa, gli aspetti relativi alla qualità del prodotto, al controllo della filiera mediante la tracciabilità e rintracciabilità delle produzioni, allo sviluppo di sistemi di verifica dell’autenticità dei prodotti e, in sintesi, alla valorizzazione e alla tutela del marchio “Agnello Sambucano Garantito”.

Infatti, dato il valore commerciale del prodotto, determinato dalla rarità e dalle caratteristiche di pregio del medesimo, sussiste il rischio di vendita fraudolenta di prodotti diversi sotto la denominazione di “Agnello Sambucano”.

Per ridurre e controllare tale rischio, per tracciare in modo inconfutabile il prodotto e distinguere il medesimo da agnelli di altre razze di minor pregio, risulta particolarmente interessante applicare le tecniche biomolecolari di analisi del DNA.

L’adozione di tale sistema di verifica consentirebbe inoltre di valutare l’efficacia dei sistemi di tracciabilità già in atto (documentazione di accompagnamento delle carcasse).

La filiera del Consorzio ben si presta per l’impiego del test di paternità; il ciclo produttivo dell’Agnello Sambucano si svolge infatti interamente in un’area geografica molto ben definita e i capi che vengono macellati sono tutti figli di un numero ristretto di riproduttori maschi (circa 100 arieti complessivi).

La costituzione di un database dei profili genetici di tali arieti (costantemente aggiornato) consentirebbe di verificare l’autenticità del prodotto in qualsiasi punto della filiera (punti vendita, ristoranti ecc..).

I dati genetici che saranno ottenuti consentiranno inoltre, più in generale, di caratterizzare geneticamente la popolazione della razza ovina sambucana attualmente allevata, determinarne la purezza e la distanza genetica rispetto ad altre razze ovine (piemontesi e non piemontesi), rendendo così possibile la determinazione della razza anche per i soggetti per i quali non sarà possibile definire la genealogia.

In tal senso ogni acquirente di agnello sambucano, sia un normale consumatore, o un cliente di un punto vendita o di un ristorante, ha la certezza di acquistare o degustare un agnello sambucano garantito, potendo individuare le caratteristiche del prodotto e la sua provenienza, in totale trasparenza.

In merito alla caratterizzazione genetica degli ovini, di particolare interesse e rilevanza risulta il lavoro svolto dallo “Standing Committee on Applied Genetics in Sheep and Goats” dell’ISAG (International Society for Animal Genetics), coordinato dalla Prof.ssa Liliana Di Stasio; tale gruppo ha selezionato differenti marker microsatellite per la caratterizzazione genetica delle principali razze ovine. Allo scopo quindi di caratterizzare il prodotto “agnello sambucano” risulta opportuno adottare le metodologie proposte dal gruppo di lavoro internazionale sopra citato.

Il registro sarà in grado di rappresentare uno strumento prezioso per soddisfare in modo efficace e completo i requisiti di rintracciabilità richiesti dalla legislazione vigente (REG.CE 178/2002).

Inoltre sarebbe opportuno valutare l’attivazione di ulteriori attività a supporto della tracciabilità del prodotto, come la possibilità di etichettare tutta la produzione sottovuoto commercializzata dalla Cooperativa – che ha l’esclusiva della vendita del prodotto marchiato – indirizzata verso i ristoranti e la possibilità di emettere uno scontrino sul quale siano riportati tutti dati utili a conoscere il percorso completo di ogni taglio di carne offrendo quindi al singolo consumatore la garanzia assoluta sulla sua provenienza (numero di matricola, data di nascita, luogo di nascita e sesso dell'animale, nome e indirizzo dell'azienda di provenienza, nome e indirizzo del macello, data di macellazione).

## **2.2 Collegamento con altre iniziative inserite all’interno del Programma**

L’iniziativa immateriale risulta essere coerente con l’idea guida del presente PTI in quanto tesa a qualificare ed a promuovere le produzioni agricole ed agroalimentari di qualità, come cita lo specifico Asse **“Valorizzazione delle produzioni alimentari a elevato standard qualitativo”** a questo destinato: “Promuovere servizi per le imprese di filiera volti alla difesa e miglioramento della qualità dei prodotti, la riduzione dei costi operativi, l’accesso facilitato all’esportazione attraverso appositi servizi e infrastrutture, l’accesso a servizi professionali e tecnici eccellenti a costo competitivo rispetto al mercato, sostegno e sviluppo di marchi e consorzi di filiera”.

L’iniziativa risulta coerente anche con il secondo obiettivo che l’intero PTI intende perseguire relativo a “Promuovere la competitività e lo sviluppo internazionale delle imprese, la ricerca e il trasferimento di tecnologie innovative, i servizi integrati di certificazione, conservazione, tracciabilità, trasformazione dei prodotti agro-alimentari di qualità”.

In particolare l’iniziativa presenta sinergie con le seguenti azioni materiali ed immateriali riportate entro il programma:

**Azioni materiali**

LA PECORA SAMBUCANA: INTERVENTI DI QUALIFICAZIONE E DI VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI E AVVIO DI NUOVE LINEE DI PRODUZIONE	PASS-AGR-6-P/P
PARCO SCIENTIFICO E TECNOLOGICO REGIONALE PER L'AGROINDUSTRIA	PASS-AGR-1-P/P
CENTRO TECHNICAL PACKAGING	PASS-AGR-2-P/P

**Azioni immateriali**

LA PECORA SAMBUCANA: AZIONI DI PROMOZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE DEL PRODOTTO	PASS-AGR-1-PRI.AI.I.
VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI DI QUALITA'	PASS-AGR-3-PRI-AI

**3. I SOGGETTI COINVOLTI**

I soggetti coinvolti nella realizzazione dell'intervento sono la Comunità Montana Valle Stura ed il Consorzio Escaroun, soggetto preposto alla promozione ed alla valorizzazione dell'allevamento ovino in valle.

**4. IL BACINO DI UTENZA E LA DOMANDA POTENZIALE**

La presente iniziativa si rivolge ad un bacino d'utenza locale e regionale che implica il coinvolgimento dei consumatori, dei turisti, degli allevatori locali e degli enti che li rappresentano sul territorio.

I differenti soggetti che compongono il suddetto bacino sono nel particolare:

- **La popolazione residente** nei comuni della Valle, le cui principali caratteristiche sono evidenziate in sintesi nelle seguenti tabelle:

**Tabella 1 – Caratteristiche principali dei comuni della Comunità Montana.**

COMUNE	Quota slm	Superficie (ha)	Superficie (Kmq)	POP 2006	Densità (ab./kmq)
AISONE	834	3.687	36,87	262	7,11
ARGENTERA	1.684	7.652	76,52	94	1,23
BORGO SAN DALMAZZO	636	2.225	22,25	11.833	531,82
DEMONTE	780	12.728	127,28	2.005	15,75
GAIOLA	962	497	4,97	509	102,41
MOIOLA	689	1.496	14,96	292	19,52
PIETRAPORZIO	1.246	5.451	54,51	90	1,65
RITTANA	750	1.139	11,39	138	12,12
ROCCASPARVERA	674	1.097	10,97	733	66,82

PTI CUNEO E LE SUE VALLI  
 Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
**“Programma di sviluppo e applicazione di un sistema avanzato di tracciabilità”**

SAMBUCO	1.184	4.747	47,47	84	1,77
VALLORiate	785	1.687	16,87	147	8,71
VINADIO	904	18.393	183,93	715	3,89
COMUNITA' MONTANA		60.799	607,99	16.902	27,80

*Fonte: Agenzia Regionale per gli Insediamenti Montani.*

L'iniziativa interessa la popolazione residente in quanto è in grado di sostenere una attività produttiva tradizionale come la pastorizia; migliorare la qualità del prodotto significa da un lato qualificare il prodotto a vantaggio dei consumatori locali e dall'altro a vantaggio degli allevatori che vivono sul territorio, che si possono in tal modo tutelare sotto il profilo della tracciabilità delle proprie produzioni.

- **Gli amministratori locali** dei comuni della Valle che hanno contribuito a promuovere ed a riproporre l'attività dell'allevamento ovino in valle, e che ne possono beneficiare indirettamente sotto il profilo della qualificazione del processo produttivo.
- Gli organismi nati a sostegno della attività pastorizia locale e che coinvolgono gli allevatori presenti in valle (**il Consorzio Escaroun e la Cooperativa Lou Barmaset**), impegnati nelle azioni di coordinamento, promozione, valorizzazione e commercializzazione.
- **I turisti**, attualmente in crescita grazie al miglioramento quantitativo e qualitativo delle strutture alberghiere e alla diversificazione dell'offerta.

**Tabella 4 – Comunità Montana Valle Stura: presenze turistiche 2001-2006**

	Presenze turistiche					Arrivi	Permanenza media
	Alberghiere	Extralberghiere	Italiani	Stranieri	Totali	Totali	
2001	28.901	34.479	56.353	7.027	63.380	18.975	3,3
2002	30.831	32.064	56.454	6.441	62.895	19.740	3,2
2203	27.381	34.607	55.789	6.199	61.988	21.167	2,9
2004	22.756	35.684	52.845	5.595	58.440	17.466	3,3
2005	43.396	32.602	67.752	8.246	75.998	22.733	3,3
2006	55.540	36.815	81.459	10.896	92.355	26.172	3,5

*Fonte: Agenzia Regionale per gli Insediamenti Montani.*

La certificazione del prodotto è in grado, come detto, di soddisfare le esigenze sempre più pressanti relative alla sicurezza alimentare, dando soddisfazione ai requisiti attesi da clienti e consumatori che frequentano i punti vendita e/o i ristoranti della valle, attratti dalle proposte gastronomiche della valle e delle sue numerose locande

- i **ristoratori** della valle ed i titolari delle rinomate Locande occitane, preposte alla presentazione ed alla somministrazione delle produzioni tipiche locali, che avranno

maggiori garanzie di acquistare e proporre ai propri clienti un prodotto di qualità a tutti gli effetti garantito.

- **Gli studenti e i ricercatori** dell'Università coinvolti attivamente nella realizzazione degli studi in progetto.

## 5. MODALITA' ALTERNATIVE DI SODDISFACIMENTO DELLA DOMANDA

La modalità di soddisfacimento della domanda attuale e potenziale considerate dalla presente iniziativa immateriale prevedono l'implementazione di attività già esistenti e promosse dal soggetto privato proponente, minimizzando in tal senso l'erogazione di risorse pubbliche locali.

In particolare si tratta di iniziative per le quali è preposto uno specifico soggetto che da anni opera sul contesto della valle a favore della valorizzazione dell'allevamento ovino. L'intento è quello di implementare gli studi a sostegno della qualità del prodotto e della filiera, implementando i sistemi di controllo per fornire ulteriori garanzie ai consumatori.

L'azione risulta pertanto proseguire attività di studio già realizzate sul territorio, in modo da amplificarne le ricadute, proseguendo l'attività di collaborazione avviata con l'Università ed in particolare con la Facoltà di Agraria di Torino.

## 6. LA DEFINIZIONE DEI COMPETITORI E STIMA DEI POTENZIALI UTENTI

Il Consorzio promotore del presente intervento è stato promosso nel 1988 dalla Comunità Montana Valle Stura con lo specifico scopo di promuovere il recupero e la valorizzazione della pecora sambucana.

Si tratta pertanto del soggetto preposto sull'area a questo genere di attività, appositamente ideato in correlazione con la Cooperativa Lou Barmaset, indirizzata invece alla commercializzazione del prodotto ed all'organizzazione logistica delle attività.

E' pertanto chiaro che sull'area di intervento, legato per tradizione all'allevamento della pecora di razza sambucana, che è originaria proprio di questa parte di territorio cuneese, non sussistano competitori al consorzio, in grado di gestire e sostenere questo genere di iniziativa.

E' opportuno infatti sottolineare che il consorzio è nato con la specifica mission di garantire la qualità del prodotto e di valorizzarne adeguatamente la produzione.

Per quanto attiene la stima dei potenziali utenti della presente iniziativa, si rimanda alla trattazione del paragrafo 4, relativo al bacino di utenza.

## 7. LE MODALITA' DI GESTIONE E DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Tutte le attività previste all'interno di questa iniziativa progettuale saranno organizzate in accordo tra la Comunità Montana Valle Stura ed il Consorzio L'Escaroun.

Per quanto attiene l'elaborazione degli studi, la Comunità Montana si riserverà il ruolo di coordinatore dell'attività occupandosi di valutare lo stato di avanzamento dei lavori e il conseguimento degli obiettivi e dei risultati finali previsti.

Relativamente agli studi in oggetto, la Comunità Montana si preoccuperà di divulgare i risultati perseguiti, favorendone la diffusione soprattutto a favore degli organismi preposti alla valorizzazione dell'attività pastorizia di valle (Allevatori, il Consorzio Escaroun e la Cooperativa Lou Barmaset), includendo adeguata informazione ai consumatori finali, in quanto acquirenti e consumatori del prodotto.

## 8. LA STIMA DEI COSTI (DI INVESTIMENTO E DI GESTIONE) E DEGLI EVENTUALI RICAVI

La ripartizione dei costi di investimento per la realizzazione dell'azione è così stimata:

SCHEMA B2 - COSTO ATTIVITA' AZIONI IMMATERIALI		
<b>PASS-AGR-3-P.A.I.</b>		
<b>QUADRO ECONOMICO SINTETICO</b>		
<b>a) Totale importo attività</b>	€	29.167,00
<b>b) Somme a disposizione</b>		
b1) arredi		
b3) consulenze, indagini, pubblicità, ecc.		
b4) imprevisti		
b5) IVA totale	€	5.833,00
	<i>parziale</i> €	5.833,00
<b>Totale costo realizzazione</b>	<b>€</b>	<b>35.000,00</b>

Appare evidente che la presente tipologia di intervento non è in grado di generare direttamente dei ricavi economici. Essa rappresenta esclusivamente uno strumento utile a sostenere azioni di qualificazione della produzione locale legata all'allevamento della pecora sambucana. Tuttavia, indirettamente, tale azione è in grado di generare una pluralità di ricadute a vantaggio del territorio – in termini economici e turistici – qualificando la produzione ed incentivando nuove opportunità commerciali per l'agnello sambucano, garantendo nuovi e più specifici requisiti di sicurezza e qualità.

## 9. LA SOSTENIBILITA' DEI COSTI E COPERTURA FINANZIARIA

La presente azione immateriale non prevede rientri finanziari diretti. I costi per la realizzazione delle azioni precedentemente illustrate sono interamente coperti dalle risorse indicate nel seguente prospetto:

STIMA COSTO SPESE DI INVESTIMENTO	RISORSE PRIVATE	RISORSE PUBBLICHE				
		LOCALI			REGIONALI E NAZIONALI	
		Comunali	Provinciali	Altro	Regionali	Intesa Istituzionale
35.000,00	10.500,00				24.500,00	

## 10. LA CONVENIENZA ECONOMICO-SOCIALE

Creare opportunità commerciali per l'agnello sambucano significa adeguarsi alle nuove esigenze dei consumatori potenziali, che richiedono sempre maggiori requisiti di qualità e di sicurezza.

Si tratta pertanto di fornire affidabilità e trasparenza, e non limitarsi alla sola indicazione di appartenenza ad un determinato contesto territoriale.

Occorre dunque basare la valorizzazione del prodotto su di un sistema di filiera che assicuri rintracciabilità e controllo dei requisiti rilevanti.

In tal modo aumenteranno le possibilità di introduzione del prodotto in nuovi canali commerciali che spesso hanno l'esigenza di arricchire l'assortimento con prodotti di nicchia fortemente legati alle caratteristiche di territori specifici.

Sarà in tal senso possibile una migliore promozione presso i canali alberghieri e turistici locali, garantendo un miglior posizionamento del prodotto sul mercato agroalimentare di nicchia.

## 11. LE PROCEDURE

L'organizzazione e lo svolgimento della presente azione non richiede alcun tipo di autorizzazione e/o nulla osta per la sua corretta attuazione.

## 12. IL CRONOPROGRAMMA E LE SCADENZE TEMPORALI

Lo schema seguente riporta nel dettaglio le scadenze temporali, indicate per anni, per la realizzazione dell'intervento.

L'attività avrà una durata di tre anni ed inizierà prevedibilmente a partire dal secondo semestre del 2008.

PTI CUNEO E LE SUE VALLI  
Il polo agroalimentare e agroindustriale di qualità  
**“Programma di sviluppo e applicazione di un sistema avanzato di tracciabilità”**

---

	2008	2009	2010
PROGETTO ESECUTIVO			
INIZIO LAVORI - ATTIVITA' DI RICERCA ED ELABORAZIONE DEI DATI			
SPERIMENTAZIONE			
FINE LAVORI - DIFFUSIONE DEI RISULTATI			