



PROVINCIA DI FOGGIA

Comunicato stampa – Foggia, 29 gennaio 2014

La Provincia di Foggia partner del Progetto Europeo “FOODING” per la promozione della Dieta Mediterranea

Al via il Progetto Europeo “FOODING”, spetta alla Provincia di Foggia la presentazione del Piano di Comunicazione, l'organizzazione dei Workshop tematici e la selezione, attraverso degli esperti di duecento prodotti tipici di Puglia, oggetto del progetto insieme a trecento prodotti tipici della Grecia.

L'analisi delle esigenze e delle modalità operative è coordinato dal settore Politiche Comunitarie della Provincia di Foggia con l'ausilio di un funzionario tecnico giornalista dell'Ufficio comunicazione esperto nel settore del food e delle tipicità culinarie mediterranee.

Leader partner del Progetto FOODING (che prevede un finanziamento per le attività della Provincia di Foggia pari a 178.755 euro) è la Regione Puglia; l'obiettivo generale è quello di rafforzare la competitività delle PMI attraverso il trasferimento di innovazione per la valorizzazione e il recupero dei prodotti tipici e tradizionali della Dieta Mediterranea come frutta e verdura, grano, olio e legumi da porre alla base delle diete e delle sane abitudini alimentari quotidiane.

Sub-obiettivi sono l'individuazione delle agro-biodiversità alimentari e dei cibi tradizionali.

I Territori coinvolti, in particolare Puglia e Grecia, hanno un elevato numero di prodotti alimentari tradizionali con proprietà salutistiche e organolettiche da analizzare e promuovere attraverso azioni di comunicazione determinate, coordinate e divulgate dalla Provincia di Foggia.

Il Progetto FOODING prevede incontri tematici con operatori della catena alimentare ed operatori turistici attraverso gli eventi organizzati dalla Provincia di Foggia.

Potranno essere stipulati accordi commerciali tra aziende agricole e le PMI turistiche per rafforzare le relazioni tra gli operatori alimentari tradizionali e le PMI turistiche al fine di favorire la promozione e l'utilizzo dei prodotti nella filiera corta.

Una particolare attenzione verrà posta anche alla lavorazione ed alla cottura dei cibi, attraverso l'utilizzo di tecnologie innovative in grado di migliorare la quantità o la qualità dei prodotti alimentari conservandone le intrinseche caratteristiche salutari.

Verrà analizzato e valutato tutto il processo produttivo dalla produzione primaria alla lavorazione di filiera con l'obiettivo di innovare l'agro-alimentare nel rispetto della tradizione e della tipicità locale.

Verrà redatta un'agenda strategica condivisa con azioni specifiche per l'internazionalizzazione e per lo sviluppo di marchi collettivi territoriali italiani e greci, valorizzando i prodotti tradizionali nell'ambito del programma UE 2014-2015 attraverso le linee guida per la tracciabilità e certificazione dei prodotti inclusi nei marchi territoriali.

Il Progetto FOODING selezionerà i prodotti da inserire in un cesto virtuale e transfrontaliero di prodotti tradizionali all'interno di diete sostenibili mediterranee fondate sugli aspetti nutrizionali e salutistici del genere antimicrobico ed antiossidante.

L'idea è quella di organizzare una ripartizione del mercato con la metodologia all'americana attraverso un'attività di CRM (Customer Relationship Management) per la valorizzazione di un paniere di prodotti tipici da tenere in evidenza anche nella GDO costituita da centri commerciali anche di tipo virtuale. Infatti l'idea progettuale punta sulla valorizzazione del prodotto attraverso quella modalità web ormai conosciuta con il nome di e-commerce.

Tutti i prodotti selezionati e le loro proprietà saranno descritti in un opuscolo ed in un portale per gli stakeholders della filiera agro-alimentare di tipo tradizionale.

Potrà essere realizzato un incubatore tecnologico di avvio all'impresa nei territori di Puglia e in Grecia, selezionando e sostenendo 30 giovani per la realizzazione di progetti imprenditoriali innovativi nel settore alimentare tradizionale per aumentarne la competitività.

Il progetto fornirà 4 esposizioni o Showroom di Cibo esperienziale o Food Experience (1 in Puglia, 3 in Grecia) compresi laboratori del gusto, selezionando prodotti aventi caratteristiche nutrizionali ed organolettiche tipiche della Dieta mediterranea.

I Prodotti alimentari tradizionali sono strettamente collegati con le risorse naturali e con il patrimonio culturale dei territori coinvolti. Questi fattori possono essere valorizzati attraverso il rafforzamento della filiera del turismo dalla fattoria al settore dell'ospitalità.