

## **Progetto di cooperazione: 'Biella è Buona' (BèB)**

### **Illustrazione degli aspetti innovativi della proposta**

Il progetto 'Biella è Buona' si pone l'obiettivo di raggiungere una maggiore consapevolezza della qualità dei prodotti locali da parte del consumatore e della ristorazione locale attraverso la sensibilizzazione sui vantaggi e le opportunità della filiera corta orientandosi complessivamente sia al fruitore pubblico generalista che al mondo della ristorazione locale.

Attraverso l'inclusione sociale e cioè con l'ausilio di una cooperativa di disabili che attualmente si occupa della gestione dell'attività di ristorazione nel ristorante 'Malvarosa' presso la sede dell'Enoteca Regionale e che si occuperà di gestire la vendita del paniere, il progetto si pone anche l'obiettivo di elevare l'azione di cooperazione ad una dimensione di maggiore sensibilizzazione sulle tematiche sociali.

Favorire l'integrazione tra le piccole aziende agricole produttive locali in un progetto unico di filiera corta con rafforzamento del ruolo dell'Enoteca regionale e di alcune piccole realtà del commercio tradizionale coinvolgendo alcune botteghe locali nella divulgazione dei prodotti del paniere innescando sinergie tra bottega ed Enoteca.

Il sistema di vendita dei prodotti di filiera con l'ausilio della cooperativa sarà integrato con un sistema misto di prenotazione sul web con ritiro presso il punto/i vendita-consegna territoriali.

Potenziamento dell'incoming turistico attraverso strumenti moderni ed adeguati per le aziende vitivinicole del territorio e di quelle delle altre produzioni di qualità locale: con proposte turistiche organizzate nei siti biellesi maggiormente vocati abbinata all'offerta enogastronomica

Al fine di fornire una migliore lettura del territorio e dei suoi produttori, in particolare dal punto di vista vitivinicolo, il progetto prevede la realizzazione di una cartografia a colori cartacea e digitale, quest'ultima corredata da relativa applicazione per la consultazione attraverso i device finalizzata alla mappatura dei vigneti esistenti nell'area dei produttori vitivinicoli di Lessona e della zona del Bramaterra. Nel dettaglio verranno rappresentate delimitazioni vigneto per vigneto e delle zone di produzione corredate di informazioni oltre al testo introduttivo al territorio e alla denominazione. Carta come strumento che permette ai visitatori ed ai turisti o ai residenti di conoscere le zone di produzione, le peculiarità dei vigneti come ragione della qualità dei prodotti vinicoli. Uno strumento di 'zonazione' che permette tra l'altro agli operatori, turisti del vino e appassionati di muoversi con maggiore facilità nel territorio vitivinicolo bilellese.

Questa azione mira a realizzare anche nel nostro territorio uno strumento di cultura ed incoming turistico a favore delle aziende vitivinicole territoriali che sono attualmente svantaggiate rispetto a territori vicini che già dispongono di questi strumenti e che, in generale, sono maggiormente conosciuti come le zone maggiormente vocate alla vitivinicoltura a livello nazionale.

Quasi tutte le aziende che faranno parte dell'ATS sono già ampiamente posizionate sul mercato internazionale con prodotti di alta qualità, il gruppo di cooperazione potrà avvalersi del know how per migliorare la commercializzazione di tutti i prodotti della filiera corta sul mercato locale sia per la ristorazione sia per il consumo privato.

## **Come il Progetto contribuisce a valorizzare le filiere di riferimento**

Questo progetto di cooperazione denominato 'Biella è Buona' (BèB) è finalizzato allo sviluppo di una 'filiera corta multi-prodotto' che vede protagonista la produzione vinicola che più caratterizza il TERRITORIO DI INTERESSE (localizzazione) DEL PIANO, ossia il territorio di produzione del LESSONA e del BRAMATERRA.

Il vino servirà da strumento che permetterà di far scoprire anche le altre produzioni enogastronomiche tipiche locali, favorendo la crescita di riconoscibilità di tutti i prodotti del paniere. Attualmente sul territorio si assiste alla nascita di timide forme di cooperazione in modo però frammentato e non coordinato anche per mancanza di risorse investite adeguate e comunque non promuovono in maniera stabile, l'insieme dei prodotti agroalimentari tipici del loro territorio di riferimento.

Attraverso la realizzazione del presente progetto di cooperazione, si vuole creare un paniere di prodotti locali di qualità certificata fortemente rappresentativi del territorio che potranno acquisire una visibilità nuova attraverso la creazione di un punto vendita dedicato collocato all'interno dell'ENOTECA REGIONALE DEL BIELLESE E DELLA SERRA.

Al vino, elemento trainante già promosso dall'Enoteca Regionale, si andranno ad affiancare una serie di prodotti tipici delle aziende agricole di questo ambito territoriale: riso Dop della Barraggia, la Paletta, il Salame di patate ed i Salami aromatizzati del Piemonte ampliando così l'assortimento offerto in loco a turisti ed agli abitanti.

In particolare, il presente progetto di cooperazione favorirà l'integrazione delle seguenti filiere di produzione:

- la filiera vitivinicola (in particolare quella del Erbaluce di Caluso DOCG, Lessona Doc, Coste del Sesia DOC Bramaterra);
- la filiera cerealicola (in particolare quella del riso di Baraggia Biellese DOP);
- la filiera zootecnica (con i salumi, la Paletta, il Salame di patate ed i Salami aromatizzati del Piemonte);

Il progetto 'Biella è Buona' contribuirà a valorizzare i prodotti di tale filiere poiché prevede la realizzazione di un insieme di azioni e di strumenti promozionali, che vedrà i due elementi fondanti della filiera, l'ambito del wine & food, presentarsi congiuntamente sul mercato locale.

Le diverse filiere produttive vedranno rafforzata reciprocamente la qualità delle loro produzioni, in quanto che il paniere di prodotti e di territorio promosso dal progetto 'Biella è Buona' risulterà composto in massima parte da produzioni di qualità (DOP, IGP, etc.) oppure biologiche e/o biodinamiche oppure da P.A.T. (prodotti agroalimentari tradizionali) piemontesi.

Il progetto consentirà di migliorare la commercializzazione dei prodotti delle filiere sopra indicate grazie ai seguenti elementi:

1) verrà costituito un paniere multi prodotto fortemente connesso al territorio, avente una promozione coordinata fra il principale attore della promozione dei prodotti tipici ossia l'Enoteca Regionale e le aziende produttrici;

2) i prodotti del paniere verranno commercializzati all'interno del punto vendita fortemente riconoscibile, grazie al richiamo dei brand "LESSONA" e "BRAMATERRA" con conseguente più facile reperibilità da parte dell'acquirente e del turista dei prodotti tipici del territorio;

3) tale luogo fisico non rappresenterà solo un semplice punto vendita di prodotti tipici locali di un insieme di produttori agricoli, poiché le Enotecche Regionali hanno come obiettivo 'istituzionale' di far conoscere, diffondere, valorizzare e vendere le produzioni agricole del territorio piemontese e l'acquirente sia locale che turista che raggiunga il punto vendita dell'Enoteca, potrà vivere 'esperienze di gusto' assaporando i prodotti cucinati all'interno nel ristorante gestito dalla cooperativa sociale che ha sede nei locali attigui a quelli dell'Enoteca e che si occuperà della gestione della vendita dei prodotti stessi.

Il progetto 'Biella è Buona' si pone quindi l'obiettivo generale del miglioramento della competitività aziendale e di rafforzare il ruolo dei produttori primari all'interno della filiera, tramite la cooperazione all'interno delle singole filiere e tra le stesse, facilitando l'accesso diretto ai mercati di riferimento. La strategia generale prevede l'incremento di una consapevolezza della qualità dei prodotti tipici locali che appartengono alla cultura Biellese e quindi il rafforzamento dell'identità territoriale e della riconoscibilità della relazione tra territorio e prodotti agroalimentari tipici locali.

La strategia si basa da un lato su un approccio inclusivo in particolare dal punto di vista sociale, la gestione della vendita dei prodotti presso l'Enoteca Regionale del Biellese e della Serra da parte da parte della Cooperativa sociale, dove a seguito di un'adeguata formazione, i ragazzi disabili avranno il compito fornire le informazioni sui prodotti e sul territorio fornendo infine le indicazioni per raggiungere i produttori, tutto ciò, oltre a corredare la proposta di vendita di valori sociali e culturali, contribuisce, in modo educativo ed originale a far emergere il ruolo centrale dell'Enoteca nel facilitare la connessione tra produttori e consumatori in un processo diretto e trasparente.

Tra i benefici attesi, oltre al rafforzamento e della riconoscibilità territoriale, della relazione tra territorio e prodotti agroalimentari tipici locali ottenuto con le azioni di progetto, il riconoscimento della sinergia tra valore del paesaggio, la fruizione turistica dello stesso e le produzioni agroalimentari, è la premessa per migliorare la redditività del settore primario e per offrire prodotti di alto valore facilmente accessibili al consumatore, locale e turista.

### **Come il Progetto contribuisce a valorizzare il territorio**

Il progetto 'Biella è Buona' contribuirà a valorizzare il sistema territoriale di riferimento sotto il profilo dell'attrattività e del turismo poiché si rivolgerà al principale fruitore ed al consumatore target di tale area sotto profilo turistico, ossia il turista enogastronomico. Esso rappresenta la tipologia di turista che maggiormente è interessato a visitare il territorio del Biellese ricco di vini ed alimenti tipici e che possono essere trovati solo su quelle aree.

Il progetto offrirà al turista, attraverso la collaborazione della Cooperativa sociale per il lavoro dei disabili, i quali a seguito di un'adeguata formazione per la vendita dei prodotti in Enoteca nonché con l'attuale attività che svolgono nel ristorante Malvarosa connesso all'Enoteca, forniranno le indicazioni sui luoghi dove poter reperire i prodotti tipici del territorio e sulle caratteristiche degli

stessi, favorendo la riduzione della distanza tra produttore e consumatore lungo la catena di commercializzazione e distribuzione dei prodotti del paniere, garantendo la loro reperibilità.

Inoltre, l'Enoteca, quale nuovo punto di riferimento all'interno del panorama enogastronomico e turistico locale, potrà anche inserirsi nei circuiti turistico promozionali attualmente già attivi, ospitando gli incoming organizzati dalle diverse aziende vitivinicole operanti sul territorio del Biellese.

Attraverso tale modalità si mette in evidenza anche la potenziale integrabilità delle attività previste dal progetto 'Biella è Buona' con le iniziative promozionali già attualmente operanti sul territorio locale sono sintetizzabili in diverse iniziative come la Festa del Nuovo Raccolto che si svolge in autunno presso l'antico cascina della famiglia Guerrini, produttori di riso e partner del progetto, le varie rassegne del vino che si svolgono al Lessona, Brusnengo, Candelo, Viverone, Masserano, Biella, sagra enogastronomica della paletta e del macagn Coggiola, feste della toma, Toma e Dintorni

Mettendo in sinergia i vari attori e le iniziative finalizzate alla promozione di produzioni agroalimentari di qualità, i diversi momenti promozionali organizzati sul territorio, potranno divenire occasione di conoscenza non solo del prodotto vino, ma anche dei vari prodotti del paniere del progetto.

### **Descrizione delle attività del Progetto**

**Realizzazione di una identità grafica congiunta** che consenta ad ogni singolo produttore di essere comunicato in maniera egualitaria ed avere una visibilità sul canale web e all'interno del materiale cartaceo.

**Vendita di tutti i prodotti del paniere presso l'Enoteca** con l'ausilio di una piattaforma digitale come vetrina virtuale per la selezione, prenotazione e successivo ritiro presso l'Enoteca o i produttori.

Al progetto sarà dedicato **un sito internet costruito ad hoc** che raccolga le informazioni relative alle aziende partecipanti ed ai singoli prodotti coinvolti in filiera.

**Realizzazione e stampa materiale promozionale:** il materiale promozionale avrà la stessa impostazione grafica del sito web e sarà distribuito presso il punto vendita e durante le varie tipologie di eventi.

**Inclusione di persone disabili** nelle attività di progetto mediante formazione specifica delle persone selezionate sui temi delle produzioni tipiche, della cultura enogastronomica, del turismo rurale.

**Diffusione continuativa a mezzo stampa** (anche via social, TV locali, ecc.) delle iniziative, delle attività del presente progetto e delle loro ricadute (affluenza, gradimento, opinioni raccolte, ecc.)

attraverso un lavoro costante e continuativo nell'arco dei 24 mesi sia per via cartacea che web e social al fine di raggiungere diversi tipi di target ma anche nel campo degli eventi preferendo alle saltuarietà delle grandi manifestazioni la continuità di una serie di degustazioni e piccoli ma numerosi eventi grazie alla cooperativa sociale e al bike tour con il noleggio di biciclette.

Ciò sarà attuato anche con le seguenti attività:

- Produzione di un video promozionale utilizzabile come materiale pubblicitario per operatori del settore (giornalisti, blogger, influencer, etc.) e come materiale divulgativo durante eventi locali e da divulgare sui social con la finalità di raggiungere il maggior numero potenziale di consumatori possibile;
- Realizzazione di materiale promozionale e diffusione a mezzo stampa
- Realizzazione di sito web su una vetrina virtuale con sistema misto per la commercializzazione
- Degustazione e promozione dei prodotti del paniere presso il Ristorante Malvarosa annesso all'Enoteca
- Evento a Lessona a maggio nelle strutture del Comune integrate con l'enoteca e il ristorante durante un weekend lungo in cui si prevede una cena con degustazione al sabato, la fiera per il pubblico generale la domenica e una degustazione solo per operatori il lunedì
- Evento in autunno 'Festa del nuovo raccolto' nella riseria 'Guerrini'
- Eventi degustazione nei territori di Viverone, Roppolo e Brusnengo