

Sintesi del Progetto: Sapori in Rete

CONTESTO

Il progetto nasce in Valle Camonica, un territorio ricco di tradizioni agroalimentari ma segnato da criticità come: frammentazione delle filiere produttive, difficoltà di accesso ai mercati e scarsa integrazione tra piccole e medie imprese. Focus principale è la filiera lattiero-casearia (Silter DOP, Rosa Camuna), con l'obiettivo di rafforzare la competitività attraverso cooperazione, economia circolare e innovazione tecnologica.

Localizzazione: Capo di Ponte (BS)

OBIETTIVI

1. Valorizzare le filiere agroalimentari locali, in particolare quella lattiero-casearia.
2. Favorire la condivisione di impianti e risorse tra le imprese.
3. Rafforzare i mercati locali e le filiere corte.
4. Promuovere l'economia circolare e ridurre gli sprechi.
5. Incentivare il consumo consapevole e la sicurezza alimentare.
6. Innovare i prodotti e i canali di vendita, anche digitali.

ATTIVITÀ PRINCIPALI

- Creazione di un polo logistico condiviso presso CISSVA con celle frigorifere per la stagionatura
- Allestimento di una cantina storica per la stagionatura del Silter DOP
- Gestione innovativa del siero con scrematrici e maturatori per la produzione di burro da siero
- Acquisto di un minicaseificio per la termizzazione del latte
- Sviluppo di una piattaforma e-commerce integrata con sistemi di tracciabilità digitale
- Creazione di nuovi prodotti (es. stick di Silter DOP, vassoi di Rosa Camuna)
- Allestimento di un infopoint multifunzionale a Sonico per promozione, degustazioni ed eventi

- Organizzazione di eventi gastronomici, fiere e attività educative nelle scuole
- Campagne di comunicazione multicanale (social media, video, materiali cartacei).

IMPRESE COINVOLTE

Capofila: CISSVA (Caseificio Sociale della Valle Camonica) più 29 partner (23 imprese agricole, 2 enti pubblici, 2 operatori commerciali).

Spesa totale: 599.454,58 €

Contributo: 431.080,35 €