



Grande successo per il Bando SRG07 del GAL Alta Marca: proposte quattro nuove Comunità del Cibo e della Biodiversità, per la valorizzazione e tutela dei prodotti tipici del territorio

Si è chiuso con un risultato oltre ogni aspettativa il bando **SRG07** dedicato alla costituzione di nuove **Comunità del Cibo e della Biodiversità**, una misura di cooperazione che è stata **attivata per la prima volta** nell'ambito del Programma di Sviluppo Locale del GAL. L'iniziativa, dedicata alla tutela e valorizzazione dei prodotti tipici e delle filiere agroalimentari locali, ha suscitato un forte interesse da parte del territorio, con la presentazione di ben **quattro progetti che coinvolgono oltre 30 partner**. Un risultato che testimonia la vitalità, la creatività e la capacità di collaborazione degli attori locali, ma anche la crescente sensibilità verso i temi della biodiversità, della sostenibilità e della valorizzazione delle produzioni tradizionali e tipiche.

Complessivamente, i progetti presentati prevedono una **richiesta di finanziamento pari a quasi 350 mila euro**, a fronte dei 240 mila euro inizialmente messi a bando. Il Consiglio di Amministrazione del GAL Alta Marca, auspicando che l'istruttoria di Avepa abbia esito positivo, ha espresso la chiara volontà di **sostenere tutte le iniziative ammissibili**, anche grazie alle integrazioni di risorse deliberate dall'Autorità di Gestione della Regione Veneto, con l'obiettivo di favorire la nascita di quattro nuove Comunità del Cibo che potranno diventare spazi di cooperazione, innovazione e valorizzazione del territorio.

"I progetti presentati offrono una straordinaria panoramica della ricchezza agroalimentare del territorio e dell'impegno delle Comunità Locali nel preservarla e valorizzarla" – sottolinea il Presidente del GAL Giuseppe Carlet – "Il tema del cibo, con tutto ciò che racchiude in termini di cultura, identità e sostenibilità, è centrale per la nostra comunità rurale: valorizzarlo significa custodire la nostra storia e costruire insieme il futuro dell'agricoltura e dello sviluppo locale".

I progetti presentati si distinguono per la loro varietà e coprono quasi interamente l'area del GAL, rappresentando al contempo le diverse espressioni e tipologie dei prodotti tipici del territorio. Il **Distretto del Cibo di Treviso**, come capofila della Comunità del Cibo dei vitigni storici trevigiani *"Radici d'uva"*, propone un'iniziativa dedicata appunto ai **vitigni storici del Veneto**, con l'obiettivo di recuperare e conservare antiche varietà di viti resilienti, vinifere e da frutto. Il progetto prevede la realizzazione di un orto didattico dedicato alla *Vitis Labrusca* e di un vigneto sperimentale per la messa a dimora di cultivar a rischio estinzione, insieme a iniziative culturali e didattiche. Tra gli obiettivi strategici figura anche l'inclusione del Manzoni Bianco nel Registro Nazionale delle Varietà di Vite, al fine di ottenere una futura DOP. Un progetto ambizioso, che si avvarrà della collaborazione di Enti qualificati come l'Istituto di Ricerca CREA di Conegliano e il Consorzio di Tutela del Vino Conegliano Valdobbiadene Prosecco.

Per la Comunità del Cibo *"SOPRESSA.A.M. ICA."* sarà invece la **Federazione Provinciale Coldiretti Treviso** a fare da capofila, per un progetto di tutela e valorizzazione della **Sopressa Trevigiana**, un prodotto storico e fortemente identitario dell'Alta Marca, riconosciuto tra i PAT (Prodotti Agroalimentari Tradizionali) del Veneto. Il progetto mira a costruire una comunità di produttori e

consumatori consapevoli attraverso la caratterizzazione chimico-nutrizionale e storica della soppressa, la definizione di linee guida condivise per la tutela della tipicità e lo sviluppo di strategie di filiera corta, comunicazione e promozione territoriale. Tra i partner figurano l'Università di Padova (Dipartimento di Agronomia, Animali, Alimenti, Risorse Naturali e Ambiente), Impresa Verde Treviso Belluno e anche l'ULSS 2 Marca Trevigiana – Servizio Veterinario di Igiene Alimenti di origine animale.

La **Cooperativa AgriCombai** guida invece la nascita della Comunità del Cibo "*Culmen Vallis*", dedicata alla **castanicoltura**, in particolare al **Marrone di Combai IGP**, e all'**apicoltura** delle colline di Miane e dell'Alta Marca Trevigiana. Il progetto coniuga ricerca, educazione ambientale e partecipazione comunitaria attraverso la creazione di un orto-giardino didattico, un giardino delle api e un giardino catalogo dei frutti perduti, trasformando il paesaggio agricolo in un'aula all'aperto per scuole, cittadini e visitatori. Fondamentale sarà quindi l'apporto dei partner principali che sono il Comune di Miane e l'Istituto di Istruzione Secondaria di Secondo grado I.S.I.S.S. G. Verdi di Valdobbiadene.

Infine, il **Distretto Lattiero-Caseario del Veneto** si fa portavoce del progetto "*Tesori del Grappa*", volto a valorizzare l'agro-biodiversità e i prodotti identitari delle Terre del Grappa, dal **Morlacco e Bastardo del Grappa** alla **Mela di Monfumo**, al **Miele** e all'**Olio**, attraverso azioni integrate di promozione, educazione, eventi e la creazione di un paniere territoriale. Il progetto punta a rafforzare l'identità collettiva e a costruire un modello di comunità rurale resiliente e replicabile, fondato su qualità, trasparenza e partecipazione. La Comunità del Cibo potrà contare su un partenariato solido che riunisce imprese agricole e realtà qualificate come l'Istituto Alberghiero I.P.S.S.E.O.A. Giuseppe Maffioli, la Cooperativa Trevigiana Produttori Olivicoli Tapa Olearia e l'Associazione mele antiche di Monfumo aps.

Il risultato di questo Bando conferma la capacità del GAL di **stimolare progettualità innovative e di qualità**, favorendo la creazione di **reti di cooperazione locale** orientate alla tutela del patrimonio agroalimentare e alla valorizzazione del territorio. Le nuove Comunità del Cibo rappresentano un **passo concreto verso un modello di sviluppo sostenibile**, capace di unire agricoltori, imprese, istituzioni e cittadini in un percorso comune di crescita, identità e consapevolezza.

Per aggiornamenti, graduatorie e ulteriori comunicazioni si invita a consultare il sito ufficiale: www.galaltamarca.tv.it

A cura del GAL Alta Marca Trevigiana