



GAL CALABRESI E COLDIRETTI CALABRIA INSIEME AD EXPO 2015

MANIFESTAZIONE DI INTERESSE

PER LA SELEZIONE DI AZIENDE AGRICOLE

PER LA PARTECIPAZIONE AL FARMERS INN DI COLDIRETTI CALABRIA

Il GAL Monti Reventino, nell'ambito del Programma di Partecipazione della Rete dei GAL della Calabria ad EXPO 2015,

PROMUOVE

una Manifestazione di Interesse per la selezione di aziende agricole che operano nel territorio dei Comuni dell'area del Reventino, interessate a fornire i propri prodotti e a partecipare alle attività di animazione e degustazione del **Farmers Inn del Padiglione di Coldiretti ad EXPO 2015** nella settimana dal **27 luglio al 2 agosto** gestita da **Coldiretti Calabria**.

Nel **Farmers Inn**, spazio espositivo riservato agli imprenditori agricoli, si svolgeranno degustazioni, incontri e iniziative che avranno al centro la qualità delle produzioni "Made in Calabria". Le aziende agricole che parteciperanno al Farmers Inn dovranno utilizzare per le dimostrazioni e le degustazioni prodotti di propria produzione ricadenti in almeno una delle seguenti filiere e microfilieri alimentari:

- **Frutta:** arance; mandarini; pesche e nettarine; marandelle (nettarine ecot); limoni di Rocca Imperiale; arance fresche da spremuta (ovale calabrese; biondo tardivo; biondo tardivo di Trebisacce), bergamotto, cedro, fico dottato.
- **Ortaggi:** peperoncino calabrese; peperone, melanzane; pomodoro; zucchine; insalate pronte.
- **Legumi e Cereali per Zuppe:** ceci; fagioli in varietà; riso di Sibari; cereali da cottura.
- **Patate:** patate della Sila IGP; patate d'Aspromonte DECO.
- **Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP:** cipolla in trecce da serbo; cipolla essiccata; cipollotto fresco.
- **Castagne:** pasta di castagne; farina di castagne; castagne secche; castagne sciropate.
- **Olio:** olio extravergine d'oliva.
- **Vini:** vini DOC e IGP/IGT.
- **Peperoncino:** fresco; essiccato (in polvere; intero); conserva di peperoncino.

- **Succhi:** arancia; clementine; bergamotto; limone; arancia e mandarino; arancia, carota e limone; bergamotto e fragola.
- **Conserve:** passata di pomodoro; spaccatelle di pomodoro; mostarda d'uva apirene; conserve vegetali; erbe aromatiche; verdure d'autunno; peperoni cruschi; sott'oli; crema campagnola; salse e creme (condispaghetti alle erbe; crema vulcanica; fuoco di Calabria; salsa saracena; pomodori essiccati in busta).
- **Bergamotto:** bergamotto fresco; marmellata di bergamotto; caramelle al bergamotto; composta di bergamotto; bergamotti canditi; olio aromatizzato con distillato di essenza di bergamotto; bevanda a base di succo di bergamotto e clementine; bevanda bergamotto e arancia; liquori al bergamotto, olio essenziale di bergamotto (essenza).
- **Liquirizia:** tronchetti; scagliette; radici naturali; gelè; pepite.
- **Cedro:** cedro fresco; cedro candito; liquore al cedro; estratto di cedro; marmellata al cedro; cioccolato al cedro; pasta al cedro; olio al cedro.
- **Frutti di Bosco:** marmellate ai frutti di bosco; caramelle ai frutti di bosco.
- **Fichi:** fico dottato sciroppato; miele di fico dottato; Fico dottato del Cosentino; treccia di fichi; pallone di fichi; fichi freschi allo sciroppo; torta di fichi; torrone di fichi; praline di fichi al caffè; praline di fichi all'arancia; praline di fichi al limone; confettura di fichi.
- **Miele:** miele; miele e propoli.
- **Marmellate e Canditi:** marmellata di limoni; marmellata di clementine; canditi di agrumi; marmellate a i frutti di bosco; marmellata di bergamotto; marmellate Bio (clementine e bergamotto; kiwi; clementine; clementine al peperoncino; clementine e liquirizia, arancia rossa).
- **Salumi Calabresi DOP:** capicollo; salsiccia; pancetta; soppressata; nduja; nduja affumicata; capocollo suino nero calabrese; guanciale stagionato di suino nero; prosciutto Crudo Canolo; guanciale Canolo; culatello; capocollo di podolica; altri salumi calabresi.
- **Formaggi:** formaggi pecorino crotonese stagionati e semi stagionati; formaggi silani stagionati e semi stagionati (ovicaprino bio; pecorino bio; caprino bio; tris di latte bio; caciotta di vacca bio; riserva bio; caciocavallo silano; formaggi erborinati; ricotta salata secca; caciotta stagionata; caciocavallo con salame); formaggi dell'Aspromonte (caciocavallo di Ciminà, altri formaggi).
- **Prodotti da Forno, Pasta e Crostate:** prodotti agricoli da forno; pane agricolo; pane agricolo di Altomonte; pasta stroncatura; pasta fresca; pasta secca; crostate con frutti di bosco; dèlice di peperoni; dèlice di peperoncino piccante calabrese; dèlice di pomodori verdi di Belmonte.
- **Liquori e Rosoli:** porcino; liquirizia; fragolino; fichi d'india; finocchietto; limetta; amari d'erbe.
- **Agrocosmetici:** cosmetici a base di olio; saponi del contadino; lavanda; cosmetici alle prugne; olio di bergamotto.

Il Farmers Inn affonda le proprie radici nella tradizione millenaria dei mercati cittadini gestiti direttamente dagli agricoltori, permette ai consumatori di realizzare una esperienza alimentare di consumo, integrata da momenti di comunicazione, informazione, conoscenza e intrattenimento. Valorizzare produzioni di nicchia, enfatizzare le biodiversità, informare e rendere consapevole il consumatore, allargare lo spettro delle esperienze, sono gli obiettivi del Farmers Inn di Coldiretti per EXPO 2015. L'occasione di EXPO 2015, con l'affermazione della centralità del cibo, fanno del Farmers Inn la declinazione concreta di come si può realizzare la filiera alimentare corta, controllata dai produttori, centrata su stili di consumo consapevoli ed attenti.

Il Farmers Inn ad EXPO 2015 è costituito da un'area al piano terra del Padiglione di Coldiretti attrezzata con postazioni (espositori e banchi) per l'esposizione, la dimostrazione e la degustazione dei prodotti.

Oltre agli espositori e ai banchi sono previsti altri servizi accessori che comprendono, tra l'altro, la logistica per la gestione dei prodotti, la possibilità di utilizzare attrezzature per la realizzazione di show cooking, la stampa delle schede dei prodotti, etc.

All'interno degli spazi del Farmers Inn e nelle altre aree del Padiglione Coldiretti sarà possibile collocare cartelloni informativi e promozionali delle produzioni, dei prodotti e dei territori della Calabria. Le attività di promozione e degustazione potranno essere integrate con incontri ed eventi, promossi anche dai produttori, finalizzati a fare conoscere ai visitatori la natura, la storia e la cultura dei territori e delle produzioni.

Le aziende interessate per poter partecipare alla presente Manifestazione di Interesse devono soddisfare i seguenti requisiti:

- operare, in Calabria, all'interno ad una delle filiere e microfilieri alimentari prima elencate;
- essere in regola con la normativa vigente per lo specifico settore produttivo;
- essere a *filiera completa* e quindi realizzare al proprio interno, ove ciò sia possibile in relazione alla tipologia di prodotti realizzati:
 - la produzione dei prodotti (materie prime);
 - la loro trasformazione;
 - la successiva commercializzazione.

Le selezioni delle aziende che parteciperanno alla presente Manifestazione di Interesse sarà effettuata dal GAL Monti Reventino, sulla base:

- dell'esigenza di presentare e promuovere i prodotti delle filiere e delle microfilieri di qualità e tipiche del territorio del Reventino, selezionate tra quelle previste dalla presente Manifestazione di Interesse. Le filiere e le microfilieri prioritarie per il GAL Monti Reventino sono le seguenti: patate dell'area presilana, castagne, olio extravergine d'oliva, vino, conserve, miele, frutti di bosco, salumi calabresi, formaggi del Reventino, prodotti da forno, liquori e rosoli alle erbe del Reventino, erbe aromatiche essiccate, pomodori essiccati, funghi.
- della qualità e della tipicità dei prodotti proposti dalle aziende, valutate sulla base delle certificazioni e dei riconoscimenti ottenuti;
- a parità di valutazione dei suddetti criteri si seguirà l'ordine temporale di arrivo delle Domande di Partecipazione al GAL Monti Reventino.

Sulla base dei suddetti criteri saranno selezionate un massimo di sei aziende operanti sul territorio del GAL Monti Reventino.

Le aziende selezionate dovranno assicurare dal **27 luglio al 2 agosto 2015** la loro presenza al Farmers Inn, con personale qualificato presso la postazione assegnata, per almeno due giorni consecutivi.

Il GAL Monti Reventino per effetto dell'acquisto, ai sensi dell'art. 125, comma 11, del D.Lgs. 163/06, riconoscerà a ciascuna azienda selezionata un corrispettivo massimo di € 1.500,00 (IVA inclusa ove dovuta) che sarà pagato a seguito di emissione di regolare fattura in seguito alla conclusione delle attività. Tale importo, in particolare, è relativo all'acquisto dei prodotti propri dell'azienda inclusi i costi di spedizione ed è da ritenersi comprensivo del servizio di animazione, dimostrazione e degustazione.

Le aziende interessate, in possesso dei requisiti prima esposti, per partecipare alla presente Manifestazione di Interesse dovranno:

- compilare la Domanda di Partecipazione, utilizzando il Fac-Simile allegato. Si precisa che un'azienda può richiedere l'assegnazione di un sola postazione dove potrà promuovere uno o più prodotti;
- trasmettere la Domanda di Partecipazione, debitamente sottoscritta dal Rappresentante Legale dell'Azienda, unitamente alla copia di un valido documento di identità dello stesso al seguente indirizzo di posta elettronica: info@galreventino.it. Il termine ultimo per la presentazione della Manifestazione di Interesse è fissato inderogabilmente entro e non oltre le ore 12.00 del **21 luglio 2015**.

GAL MONTI REVENTINO

Il Direttore

F.to Vincenzo Cerminara

GAL MONTI REVENTINO

Il Presidente

F.to Francesco Esposito