

GRUPPO DI AZIONE LOCALE VENEZIA ORIENTALE
Deliberazione del Consiglio di Amministrazione

n. 81 del 26.07.2021

OGGETTO: Sottoscrizione di un Protocollo d'intesa con la Condotta Slow Food Veneto Orientale.

Oggi **26 luglio 2021 alle ore 17,00** presso la sede di VeGAL in via Cimetta, n.1 a Portogruaro (VE), si riunisce il Consiglio di Amministrazione dell'Associazione denominata **GRUPPO DI AZIONE LOCALE VENEZIA ORIENTALE**, per la trattazione del seguente **ordine del giorno**:

1. PSL CLLD FEASR 2014/20: presa d'atto determina Presidente approvazione Protocollo tra GAL veneti e partecipazione ai costi connessi al supporto delle attività del Coordinamento dei GAL del Veneto per il biennio 2021/2022; presa d'atto determina Presidente approvazione protocollo tra GAL veneti per attività formativa; organizzazione Evento PSLarte 2021 del 24.7.2021; adesione protocollo servizio civile GAL Terre di pregio; infopoint turistici: approvazione relazione e rendicontazione finale; aggiornamenti attuazione;
2. PDA CLLD FEAMP 2014/20: aggiornamenti attuazione; affidamento incarico servizio di piattaforma di negoziazione telematica per gara docufilm;
3. attuazione progetti: contratto con Comune di San Donà attuazione progetto LR 16/93; approvazione protocollo tra GAL per attuazione CLLD transfrontaliero Ita-Slo 2021/27; sottoscrizione Contratto di Area Umida per la Laguna Nord di Venezia; approvazione Protocollo con condotta Slowfood Veneto Orientale; approvazione programma biennale 2021/22 Osservatorio locale paesaggio e progetto Laboratorio Litoranea Veneta; approvazione DpA IPA 2021/27; WOP: avvio iter assegnazione risorse residue; Virtual Chamber progetto PNC; aggiornamenti attuazione; PCP: affidamento servizio piattaforma elettronica per gara Docufilm; FAIRSEA: presa d'atto spese incontro stakeholder; SUPPORTO OOPP: proroga contratto Eurofishmarket;
4. compagine associativa: adesione CCIAA; azioni verso soci ed ex soci per recupero quote associative; estensione ambito territoriale associati; aggiornamenti versamento quote associative e contatti con nuovi associati;
5. varie ed eventuali;
6. approvazione del verbale della seduta.

Si elencano di seguito i Consiglieri presenti/assenti:

N	Nome e Cognome	Ruolo	Ente rappresentato	Componente	Presente/Assente
1.	Giorgio Fregonese	Presidente	Comune di San Stino di Livenza	Pubblica	Presente
2.	Andrea Pegoraro	Vicepresidente	CIA Venezia, Coldiretti Venezia e Confagricoltura Venezia	Privata/Parti economiche sociali	Presente
3.	Marco Bertuzzo	Consigliere	Comune di Pramaggiore	Pubblica	Presente
4.	Loris Pancino	Consigliere	CNA Venezia	Privata/Parti economiche sociali	Presente
5.	Alberto Teso	Consigliere	Confcommercio Venezia	Privata/Parti economiche sociali	Presente

Sono presenti inoltre:

- Giancarlo Pegoraro (Direttore del GAL) che verbalizza i lavori della seduta;
- Lauretta Pol Bodetto (Revisore Legale Unico dei Conti).

Il Presidente Giorgio Fregonese, constatata e fatta constatare la regolare costituzione del Consiglio di Amministrazione, dichiara aperti i lavori alle ore 17,10.

Il Presidente introduce il **terzo punto all'odg**, relativo all'attuazione dei progetti in corso.

Il Direttore informa che, in data 5.7.2021, è stato effettuato un incontro con Slowfood e VeGAL e che, successivamente, è stata inviata il 7.7.2021 una bozza di protocollo, per valutare una possibile adesione di Slowfood a VeGAL ritenendola la via principale per favorire e soprattutto rendere stabile la collaborazione.

Il Presidente sottolinea l'importanza della collaborazione con Slowfood, già positivamente sperimentata ad es. nell'ambito del progetto GiraLivenza.

In merito il CdA si esprime infine con la seguente deliberazione.

IL CONSIGLIO DI AMMINISTRAZIONE

Premesso che:

- VeGAL è un Gruppo di Azione Locale, partnership pubblico-privata con sede a Portogruaro, che opera nel settore dello sviluppo locale sul territorio della "Venezia Orientale" (parte orientale della città metropolitana di Venezia), che ha introdotto in particolare il modello del "Parco alimentare" finalizzato a valorizzare le produzioni di qualità del territorio e formato da un paniere di prodotti che va dai vini, all'ortofrutta, dai prodotti della pesca, ai formaggi, ai prodotti trasformati, modello oggetto di uno specifico Progetto chiave nell'ambito del Programma di Sviluppo Locale per il periodo 2014/20;
- Slow Food Italia è un'associazione nazionale non a scopo di lucro, iscritta al nr. 291 del Registro Prefettizio di Cuneo, iscritta nel Registro Nazionale delle Associazioni di Promozione Sociale con il nr. 194 e riconosciuta dal Ministero dell'Interno con D.M. n. 557/B.791.1200.A (145) del 7 marzo 2002 quale ente nazionale con finalità assistenziali ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 comma 6 lettera e della Legge 25.8.1991 n. 287 e ai sensi dell'art. 2 del D.P.R. 26.10.1972 n. 640. A Slow Food Italia fa capo tutto il corpo associativo nazionale ed è presente in Italia con soci e strutture associative di primo livello (Condotta) e secondo livello (Associazione regionale), tra le quali – in particolare – la Condotta Veneto Orientale;
- la nuova strategia sulla biodiversità per il 2030 è un piano a lungo termine, globale, sistemico e ambizioso per salvaguardare la natura e invertire la tendenza al degrado degli ecosistemi, che costituisce uno dei pilastri del Green Deal europeo e della leadership dell'UE nel settore dell'azione internazionale a favore dei beni pubblici globali e degli obiettivi di sviluppo sostenibile; la strategia sulla biodiversità, insieme alla strategia "Dal produttore al consumatore", propone che il 10 % dei terreni agricoli sia destinato ad "elementi caratteristici del paesaggio con elevata diversità", ad esempio siepi o colture floreali, e che entro il 2030 l'impatto ambientale del settore agricolo sia ridotto in modo significativo, sostenendo la sicurezza alimentare, la competitività degli agricoltori, prevedendo che un quarto dei terreni agricoli venga adibito all'agricoltura biologica e che l'uso e i rischi dei pesticidi venga ridotto del 50 %;
- dagli anni '90 la Venezia Orientale ha sviluppato numerose progettualità a sostegno dell'enogastronomia, promosse da varie istituzioni (Mostra Nazionale dei Vini, Consorzio Vini DOC Lison Pramaggiore, Pro Loco, Comuni, Associazioni di categoria, ecc.), che hanno portato alla realizzazione di eventi e fiere, la valorizzazione di alcuni prodotti (tra i quali i presidi Slowfood del carciofo violetto di Sant'Erasmo, mais bianco perla ed altri prodotti dell'Arca del Gusto, tra i quali le moeche, la susina gialla di Lio Piccolo, la pesca bianca di Venezia, ecc.), l'organizzazione di itinerari (lungo i fiumi e le Strade dei vini DOC Lison Pramaggiore e Strada dei vini DOC del Piave), la realizzazione di punti vendita (cantine aperte al pubblico, punti vendita aziendali, latterie, mercati agricoli, punti vendita latte crudo, ecc.), circuiti ristorativi (RistoLemene, Assoristora, Jesolo a tavola, ecc.) e contesti formativi (Lepido Rocco subentrato allo IAL Veneto, Cornaro), che hanno aumentato la conoscenza dei prodotti del territorio riuniti un "parco alimentare" e, più recentemente, in un "biodistretto";
- per la definizione di un quadro di progettualità strategiche per il periodo 2021/27 l'Intesa Programmatica d'Area della Venezia Orientale ha avviato un processo di consultazione e negoziazione tra partner pubblici e privati, in fase di attuazione, nell'ambito del quale VeGAL ha in particolare proposto il progetto "Enogastronomia esperienziale". La crescente importanza del settore enogastronomico, vero e proprio segmento dell'industria turistica, ne ha fatto una delle principali motivazioni per alcuni target turistici: si tratta di una forma di turismo "culturale", che permette di entrare in contatto con i luoghi, soprattutto quando contribuisce al salto da "prodotto turistico" ad "esperienza turistica", un'esperienza cioè che unisce al piacere della conoscenza di nuovi luoghi, quello della scoperta dei sapori e dei prodotti della tradizione locale. In questo senso l'area della Venezia Orientale può valorizzare il proprio "giacimento" enogastronomico, i prodotti autoctoni ed il paesaggio della bonifica e costiero, favorendo la destagionalizzazione e soprattutto la capacità di attirare turismo ad hoc, motivati e di fascia medio-alta: un importante completamento delle varie tipologie di offerte turistiche dell'area (balneare, rurale, città d'arte, vacanza attiva, business travel, ecc.), da affiancare anche ai numerosi contesti valorizzati nel corso degli ultimi decenni (centri storici, spazi museali/espositivi, ecc.) e alla notorietà di alcune iniziative (collegate allo shopping e al tempo libero nel campo culturale, musicale, ecc.). Percorsi e aree, considerate "secondarie", acquisiscono inoltre non solo nuove centralità, ma divengono attrattive proprio per la loro specificità e talora anche per la loro posizione isolata, rurale, ma allo stesso tempo prossima ai centri maggiori e/o alle direttrici di transito (A4/A28);
- centrale nel progetto è il rapporto tra la ristorazione e il turismo, settori particolarmente toccati nel biennio 2020-21 per gli effetti pandemici e l'agricoltura: un rapporto spesso solo formale, di vicinanza fisica, ma non reale o che esplica solo parzialmente le proprie potenzialità: il progetto "Enogastronomia esperienziale" mira quindi alla messa a sistema e alla promozione di un'offerta turistica fruibile tutto l'anno, omogenea, territoriale, che valorizza le biodiversità agricole, le tradizioni ed esperienze enogastronomiche autentiche, giovani chef e piccoli ristoranti, in cui la gastronomia tipica viene vista come parte fondamentale del patrimonio locale, prevedendo la creazione di un gruppo di lavoro ristorazione-turismo-agricoltura tra figure individuate dai partner del progetto, che metta a punto una strategia d'intervento per il turismo esperienziale, ed in particolare quello enogastronomico. Il gruppo

di lavoro prevede di individuare una rosa ristretta di prodotti/ricette per ciascun territorio/comune, creando dei circuiti/confraternite/itinerari. Una regia unitaria permetterà di cogliere le stagionalità, valorizzare le figure degli chef e delle location-ristoranti, organizzando al meglio le relazioni tra il mondo della formazione e della ristorazione e il mondo della produzione agricola/alimentare. Verranno recuperati alcuni prodotti di nicchia, effettuato un lavoro sulle stagionalità, sui colori e sugli abbinamenti, individuando un giusto mix tra storia e innovazione. Una particolare indagine andrà effettuata sulle specificità locali, sia nei prodotti primari di alta gamma (moscardino, carciofo S.Erasmo, miele di Barena, ecc.), sia nella valorizzazione (utilizzo di erbe della laguna, frutti antichi, ecc.), nelle ricette (broetto, bisat, ecc.), nelle relazioni con il territorio o personalità (parco letterario, futurismo, cucina rurale/fluviale/adriatica) e con la venezianità (bacari, malvasie, ecc.). Questa prima fase (della durata stimata di 1 anno) permetterà di mettere a punto un piano di lavoro e di comunicazione che, in base alle risorse attratte e alla credibilità dei risultati conseguiti, consentirà di predisporre una serie di strumenti comunicativi (pubblicazioni, press tour, eventi, story telling, ecc.), coerenti con la strategia messa a punto;

- il progetto "Enogastronomia esperenziale" si rivolge ad un partenariato pubblico-privato ampio e rappresentativo, costituito da VeGAL (soggetto promotore), Comuni, CCIAA, Proloco, Confcommercio, Slowfood, Organizzazioni di categoria agricole, Istituto Cornaro, Lepido Rocco, Biodistretto, Istituto Zooprofilattico, Veneto Agricoltura, Consorzi e OP;
- l'impatto previsto per il progetto è l'aumento della notorietà di prodotti del Parco alimentare, l'aumento dell'utilizzo di prodotti territoriali e bio; l'attivazione di filiere e circuiti locali; l'aumento della biodiversità agricola; il miglioramento del riconoscimento/reputazione in media e guide di settore;
- con delibera n. 53 del 27/9/2018 il CdA di VeGAL ha approvato le integrazioni alle procedure per l'approvazione di atti e deliberazioni dei GAL ed azioni a tutela del conflitto di interesse nell'attività di gestione;
- il Presidente ha provveduto ad accertare che i componenti del Consiglio di Amministrazione sono a conoscenza delle disposizioni assunte dal GAL e delle normative di Legge in materia del conflitto di interesse e conseguenti obblighi a cui sono tenuti (obblighi di adeguata informativa e di astensione);
- il Presidente ha invitato i Consiglieri a manifestare l'eventuale esistenza di potenziali interessi in relazione all'oggetto della presente deliberazione, rendendo apposita dichiarazione che viene allegata agli atti della presente riunione consiliare;
- alle operazioni di voto partecipa la maggioranza prevista dall'art.34 paragrafo 3 lett.b) del Reg. (CE) n.1303/2013;

fatte le debite valutazioni e verifiche e sottoposto a votazione il provvedimento, il Cda di VeGAL all'unanimità e con voto palese

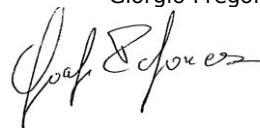
DELIBERA

- di prendere atto ed approvare la sottoscrizione del **Protocollo d'intesa con la Condotta Slow Food Veneto Orientale** per l'attuazione del Progetto "Enogastronomia esperenziale", secondo il testo riportato in **Allegato A** alla presente deliberazione, finalizzato alla definizione, entro tre mesi dalla sottoscrizione, di un piano dettagliato di attività, individuando le azioni, il partenariato idoneo ad attuarle, le risorse necessarie e i tempi richiesti;
- di autorizzare il Presidente ad apportare eventuali modifiche ed integrazioni al Protocollo d'intesa, in accordo con i sottoscrittori dello stesso;
- di confermare che la decisione è assunta in assenza di possibili situazioni di "conflitto di interesse" dei componenti dell'organo decisionale, ai sensi del Regolamento approvato con la delibera n.53 del 27.9.2018 del CdA di VeGAL;
- di confermare che la decisione è assunta con almeno il 50% dei voti espressi provenienti da componenti dell'organo decisionale partecipanti al voto rappresentativi di partner privati;
- di disporre che il presente atto venga pubblicato ai sensi dell'art. 29 del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto delle disposizioni contenute nel D.Lgs. 33/2013.

II DIRETTORE
Giancarlo Pegoraro



II PRESIDENTE
Giorgio Fregonese



PROTOCOLLO D'INTESA per l'attuazione del Progetto "Enogastronomia esperienziale"

Tra

- **GAL VENEZIA ORIENTALE (VeGAL)**, Via Cimetta 1, 30026 Portogruaro (Città metropolitana di Venezia), Partita IVA: 03170090272, codice fiscale: 92014510272, rappresentato dal Presidente Giorgio Fregonese;
- **Slow Food Condotta Veneto Orientale**, con sede in, presso, Via....., n., 1, C.F. e P.Iva, nella persona del Fiduciario Sig.

premessi che:

- **VeGAL** è un Gruppo di Azione Locale, partnership pubblico-privata con sede a Portogruaro, che opera nel settore dello sviluppo locale sul territorio della "Venezia Orientale" (parte orientale della città metropolitana di Venezia), che ha introdotto in particolare il modello del "Parco alimentare" finalizzato a valorizzare le produzioni di qualità del territorio e formato da un paniere di prodotti che va dai vini, all'ortofrutta, dai prodotti della pesca, ai formaggi, ai prodotti trasformati, modello oggetto di uno specifico Progetto chiave nell'ambito del Programma di Sviluppo Locale per il periodo 2014/20;
- **Slow Food Italia** è un'associazione nazionale non a scopo di lucro, iscritta al nr. 291 del Registro Prefettizio di Cuneo, iscritta nel Registro Nazionale delle Associazioni di Promozione Sociale con il nr. 194 e riconosciuta dal Ministero dell'Interno con D.M. n. 557/B.791.1200.A (145) del 7 marzo 2002 quale ente nazionale con finalità assistenziali ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 comma 6 lettera e della Legge 25.8.1991 n. 287 e ai sensi dell'art. 2 del D.P.R. 26.10.1972 n. 640. A Slow Food Italia fa capo tutto il corpo associativo nazionale ed è presente in Italia con soci e strutture associative di primo livello (Condotta) e secondo livello (Associazione regionale), tra le quali – in particolare – la Condotta Veneto Orientale;
- la nuova **strategia sulla biodiversità per il 2030** è un piano a lungo termine, globale, sistemico e ambizioso per salvaguardare la natura e invertire la tendenza al degrado degli ecosistemi, che costituisce uno dei pilastri del Green Deal europeo e della leadership dell'UE nel settore dell'azione internazionale a favore dei beni pubblici globali e degli obiettivi di sviluppo sostenibile; la strategia sulla biodiversità, insieme alla **strategia "Dal produttore al consumatore"**, propone che il 10 % dei terreni agricoli sia destinato ad "elementi caratteristici del paesaggio con elevata diversità", ad esempio siepi o colture floreali, e che entro il 2030 l'impatto ambientale del settore agricolo sia ridotto in modo significativo, sostenendo la sicurezza alimentare, la competitività degli agricoltori, prevedendo che un quarto dei terreni agricoli venga adibito all'agricoltura biologica e che l'uso e i rischi dei pesticidi venga ridotto del 50 %;
- dagli anni '90 la **Venezia Orientale** ha sviluppato numerose progettualità a sostegno dell'enogastronomia, promosse da varie istituzioni (Mostra Nazionale dei Vini, Consorzio Vini DOC Lison Pramaggiore, Pro Loco, Comuni, Associazioni di categoria, ecc.), che hanno portato alla realizzazione di eventi e fiere, la valorizzazione di alcuni prodotti (tra i quali i presidi Slowfood del carciofo violetto di Sant'Erasmo, mais bianco perla ed altri prodotti dell'Arca del Gusto, tra i quali le moeche, la susina gialla di Lio Piccolo, la pesca bianca di Venezia, ecc.), l'organizzazione di itinerari (lungo i fiumi e le Strade dei vini DOC Lison Pramaggiore e Strada dei vini DOC del Piave), la realizzazione di punti vendita (cantine aperte al pubblico, punti vendita aziendali, latterie, mercati agricoli, punti vendita latte crudo, ecc.), circuiti ristorativi (RistoLemene, Assoristora, Jesolo a tavola, ecc.) e contesti formativi (Lepido Rocco subentrato allo IAL Veneto, Cornaro), che hanno aumentato la conoscenza dei prodotti del territorio riuniti in un "parco alimentare" e, più recentemente, in un "biodistretto";

- per la definizione di un quadro di progettualità strategiche per il periodo 2021/27 l'**Intesa Programmatica d'Area della Venezia Orientale** ha avviato un processo di consultazione e negoziazione tra partner pubblici e privati, in fase di attuazione, nell'ambito del quale VeGAL ha in particolare proposto il **progetto "Enogastronomia esperienziale"**. La crescente importanza del settore enogastronomico, vero e proprio segmento dell'industria turistica, ne ha fatto una delle principali motivazioni per alcuni target turistici: si tratta di una forma di turismo "culturale", che permette di entrare in contatto con i luoghi, soprattutto quando contribuisce al salto da "prodotto turistico" ad "esperienza turistica", un'esperienza cioè che unisce al piacere della conoscenza di nuovi luoghi, quello della scoperta dei sapori e dei prodotti della tradizione locale. In questo senso l'area della Venezia Orientale può valorizzare il proprio "giacimento" enogastronomico, i prodotti autoctoni ed il paesaggio della bonifica e costiero, favorendo la destagionalizzazione e soprattutto la capacità di attirare turismo ad hoc, motivati e di fascia medio-alta: un importante completamento delle varie tipologie di offerte turistiche dell'area (balneare, rurale, città d'arte, vacanza attiva, business travel, ecc.), da affiancare anche ai numerosi contesti valorizzati nel corso degli ultimi decenni (centri storici, spazi museali/espositivi, ecc.) e alla notorietà di alcune iniziative (collegate allo shopping e al tempo libero nel campo culturale, musicale, ecc.). Percorsi e aree, considerate "secondarie", acquisiscono inoltre non solo nuove centralità, ma divengono attrattive proprio per la loro specificità e talora anche per la loro posizione isolata, rurale, ma allo stesso tempo prossima ai centri maggiori e/o alle direttrici di transito (A4/A28);
- centrale nel progetto è il **rapporto tra la ristorazione e il turismo**, settori particolarmente toccati nel biennio 2020-21 per gli effetti pandemici e l'agricoltura: un rapporto spesso solo formale, di vicinanza fisica, ma non reale o che esplica solo parzialmente le proprie potenzialità: il progetto "Enogastronomia esperienziale" mira quindi alla messa a sistema e alla promozione di un'offerta turistica fruibile tutto l'anno, omogenea, territoriale, che valorizza le biodiversità agricole, le tradizioni ed esperienze enogastronomiche autentiche, giovani chef e piccoli ristoranti, in cui la gastronomia tipica viene vista come parte fondamentale del patrimonio locale, prevedendo la creazione di un gruppo di lavoro ristorazione-turismo-agricoltura tra figure individuate dai partner del progetto, che metta a punto una strategia d'intervento per il turismo esperienziale, ed in particolare quello enogastronomico. Il gruppo di lavoro prevede di individuare una **rosa ristretta di prodotti/ricette per ciascun territorio/comune**, creando dei **circuiti/confraternite/itinerari**. Una regia unitaria permetterà di cogliere le stagionalità, valorizzare le figure degli chef e delle location-ristoranti, organizzando al meglio le relazioni tra il mondo della formazione e della ristorazione e il mondo della produzione agricola/alimentare. Verranno recuperati alcuni prodotti di nicchia, effettuato un lavoro sulle stagionalità, sui colori e sugli abbinamenti, individuando un giusto mix tra storia e innovazione. Una particolare indagine andrà effettuata sulle specificità locali, sia nei prodotti primari di alta gamma (moscardino, carciofo S.Erasmo, miele di Barena, ecc.), sia nella valorizzazione (utilizzo di erbe della laguna, frutti antichi, ecc.), nelle ricette (broetto, bisat, ecc.), nelle relazioni con il territorio o personalità (parco letterario, futurismo, cucina rurale/fluviale/adriatica) e con la venezianità (bacari, malvasie, ecc.). Questa prima fase (della durata stimata di 1 anno) permetterà di mettere a punto un piano di lavoro e di comunicazione che, in base alle risorse attratte e alla credibilità dei risultati conseguiti, consentirà di predisporre una serie di strumenti comunicativi (pubblicazioni, press tour, eventi, story telling, ecc.), coerenti con la strategia messa a punto;
- il progetto "Enogastronomia esperienziale" si rivolge ad un **partenariato** pubblico-privato ampio e rappresentativo, costituito da VeGAL (soggetto promotore), Comuni, CCIAA, Proloco, Confcommercio, Slowfood, Organizzazioni di categoria agricole, Istituto Cornaro, Lepido Rocco, Biodistretto, Istituto Zooprofilattico, Veneto Agricoltura, Consorzi e OP;
- l'**impatto** previsto per il progetto è l'aumento della notorietà di prodotti del Parco alimentare, l'aumento dell'utilizzo di prodotti territoriali e bio; l'attivazione di filiere e circuiti locali; l'aumento

della biodiversità agricola; il miglioramento del riconoscimento/reputazione in media e guide di settore;

i partner si impegnano a:

- **collaborare nella definizione del progetto “Enogastronomia esperenziale”, predisponendo entro 3 (tre) mesi dalla sottoscrizione un piano dettagliato di attività, individuando le azioni, il partenariato idoneo ad attuarle, le risorse necessarie e i tempi richiesti.**

Seguono firme

...

...