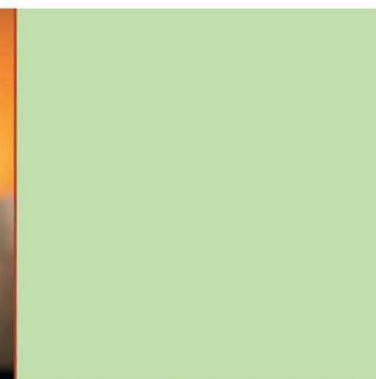
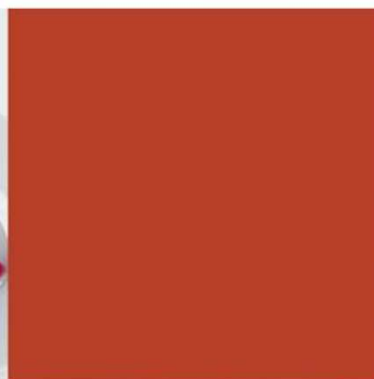




Interreg ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale





V.A.L.E. – Valore all'esperienza
è un progetto cofinanziato
dall'Unione Europea
nel quadro del Programma Interreg V-A
Francia-Italia
ALCOTRA 2014-2020
Asse Prioritario IV. Inclusione sociale e
cittadinanza europea
Obiettivo Specifico 4.2. Istruzione e
formazione

www.vale-interreg.net



Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



Seminario di lancio

L'ESPERIENZA HA VALORE
La pasticceria e la gelateria
tra formazione di eccellenza e lavoro

Venerdì, 24 novembre 2017

Il valore della filiera
Lorenzo Grasso



Il valore della filiera

Priorità individuata dal Reg. (CE) 1305/2013:
“promuovere l’**organizzazione** della filiera alimentare, compresa la **trasformazione** [...] di prodotti agricoli, [...] migliorare la competitività dei produttori primari integrandoli meglio nella **filiera agroalimentare** attraverso i regimi di qualità, la creazione di un valore aggiunto per i prodotti agricoli, [...] le filiere corte, [...] e le **organizzazioni interprofessionali**.”

L'impegno della Scuola Malva per le nuove filiere - l'approccio « dal basso »



Nuovi prodotti trasformati da kiwi gialli e verdi

- Nettari
- Confetture
- Fermentati

PSR Regione Piemonte

2007-13 – Mis. 124.1



Interreg
ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



L'impegno della Scuola Malva per le nuove filiere - l'approccio « dal basso »



Sundryfruits

Piccoli frutti
essiccati ad
energia solare

PSR Regione Piemonte
2007-13 - Mis. 124.1

Healt Check



Interreg
ALCOTRA
Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



L'impegno della Scuola Malva per le nuove filiere - l'approccio « dal basso »



Fruttallaspina
Messa a punto di
spillatrici ad hoc
per succhi limpidi
e sidri

PSL GAL Escartons e Valli Valdesi
2007-13 - Mis. 124.1

L'impegno della Scuola Malva per le nuove filiere - l'approccio « dal basso »



Nuovi trasformati da carni ovicaprine locali

- Salami
- Mocette
- Terrine
- Salsicce
- Prosciutti

PSR Regione Piemonte
2007-13 - Mis. 124.1

L'impegno della Scuola Malva per le nuove filiere - l'approccio « dall'alto »



Birre da orzo distico piemontese

PSR Regione Piemonte
2007-13 - Mis. 124.1



L'impegno della Scuola Malva per le nuove filiere - l'approccio « dall'alto »



Farine e perlati da cereali «minori»

- Grano saraceno
- Monococco
- Farro
- Segale

PSR Regione Piemonte

2007-13 - Mis. 124.1

L'impegno della Scuola Malva per le nuove filiere - l'approccio « dall'alto »



Miglioramento tecnologico della paleria in castagno da utilizzare negli impianti frutticoli



PSL GAL Escartons e Valli Valdesi
2007-13 - Mis. 124.2

L'impegno della Scuola Malva per le nuove filiere - l'approccio « dall'alto »



Semilavorati da piccoli frutti

- Puree per yogurt e gelati
- Farine da disidratati: addensanti per puree, yogurt, gelati

PSL GAL Escartons e Valli Valdesi
2007-13 - Mis. 124.1

L'impegno della Scuola Malva per le nuove filiere: economie « di villaggio »

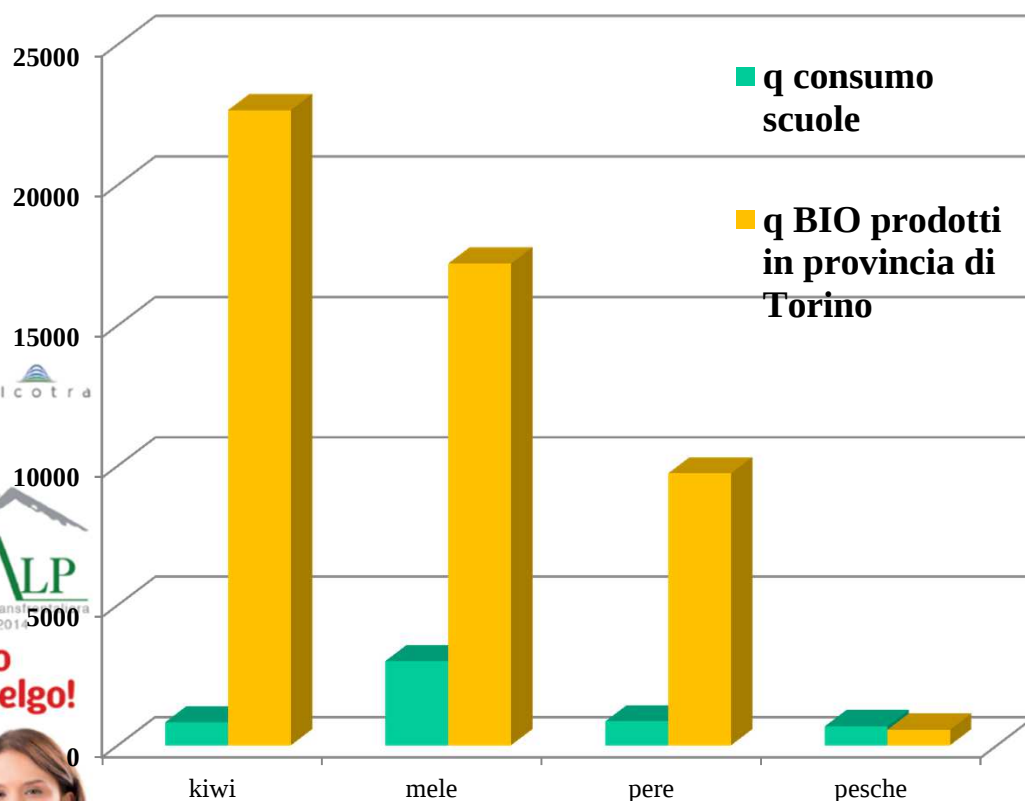


L'impegno della Scuola Malva per le nuove filiere: indagini ed analisi

Progetto ACTT

**Progetto
FRUIT'ALP**

Interreg
ALCOTRA IV A
2007-2013





Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



***Analisi delle filiere della gelaterie e
della pasticceria fresca e secca***

***Individuazione delle varietà di frutta e
cereali da produzioni locali
utilizzati /utilizzabili in gelateria e
pasticceria***





Interreg
ALCOTRA

Fonds européen de développement régional
Fondo europeo di sviluppo regionale



UNION EUROPÉENNE
UNIONE EUROPEA



GRAZIE PER L'ATTENZIONE

Lorenzo Grasso
Scuola Malva Arnaldi
www.scuolamalva.it

