



GAL Maiella Verde

AVVISO

per la presentazione di manifestazioni di interesse a partecipare
alle azioni di divulgazione e promozione turistica attivate dal
GAL

**Approvato dal CdA del GAL il 08/08/2014 con
verbale n° 300**

1. Premesse

Il Piano di Sviluppo Locale del GAL Maiella Verde, approvato con DGR n. 643 del 8 ottobre 2012, è fortemente orientato a promuovere una politica territoriale incentrata sulla valorizzazione dell'identità locale e in specifico delle componenti di tipicità enogastronomica ed artigianale legate ai servizi di accoglienza turistico ricettiva quali fattori determinanti di attrattività e fruibilità del territorio per i consumi legati al turismo ed al tempo libero. In quest'ottica l'obiettivo è quello di creare una rete di itinerari turistici che promuovano il territorio attraverso le eccellenze enogastronomiche e nel rispetto della sostenibilità e delle identità locali.

Ciò sarà fatto dando corpo ad un circuito locale costituito da produttori, erogatori di servizi e gestori di attrattori culturali, con caratteristiche peculiari ben individuate e facilmente comunicabili, ma anche attivando un partenariato locale di soggetti che condividano una serie di valori in materia di valorizzazione e fruizione dell'identità locale.

Coerentemente con l'opportunità di promuovere questo circuito di operatori locali, il GAL Maiella Verde, nel periodo 2014-2015, metterà in campo una serie di iniziative di promozione segnatamente:

- partecipazione ad iniziative editoriali dedicate alla fruizione turistica del territorio con particolare attenzione all'offerta enogastronomica, si prevede in particolare di partecipare alla realizzazione di due guide turistiche enogastronomiche, una dedicata all'Abuzzo e l'altra alla provincia di Chieti, inoltre, sugli stessi temi, si realizzeranno delle iniziative editoriali su web;
- organizzazione di itinerari nei gusti ed altre forme di intrattenimento per il pubblico incentrate sulla divulgazione dell'identità culturale ed enogastronomica del territorio della provincia di Chieti;
- iniziative di divulgazione e promozione attraverso campagne di comunicazione su web e partecipazione ad eventi e rassegne specializzate;
- preparazione e distribuzione di prototipi sperimentali di prodotti turistici e formativi;
- promozione di progetti di valorizzazione dedicati in particolare alle seguenti micro filiere produttive locali: Carciofo di Cupello; Cipolla piatta di Fara Filiorum Petri; Dolci tipici da forno; Grano e pane di Cappelli; Olio di Intosso; Peperone Dolce di Altino; Drupacee; Salumi Frentani; Venticina del Vastese; Vino e mosto cotto; Patata dei Monti Pizzi.

2. Finalità

Il presente avviso pubblico del GAL Maiella Verde, disciplina le modalità con cui le imprese possono chiedere di partecipare alle azioni di promozione e divulgazione del GAL. Le manifestazioni di interesse confluiranno in un database da utilizzare nell'ambito delle azioni di promozione e divulgazione da realizzare.

3. Soggetti ammessi a partecipare

Sono invitati a presentare la manifestazione di interesse gli operatori della provincia di Chieti afferenti ai seguenti settori:

- **Produzione: realizzata da aziende iscritte alla camera di commercio (agricole e artigianali);**
- **Trasformazione: realizzata da aziende iscritte alla camera di commercio (agricole e artigianali);**
- **Ricettività: alberghi, residenze turistico alberghiere, bed and breakfast, campeggi, villaggi turistici, residenze di campagna, case per ferie, ostelli per la gioventù, affittacamere, rifugi;**
- **Ristorazione: ristoranti, trattorie, enoteche, autorizzati alla somministrazione di alimenti e bevande;**
- **Servizi di supporto alla fruizione del turismo e tempo libero: servizi relativi ad esperienze enogastronomiche, servizio guida turistica e naturalistica, equiturismo, affitto mountain bike, canoe, altro**

Si precisa che in occasione di ogni azione di divulgazione e informazione turistica che il GAL realizzerà, saranno selezionate e scelte, tra le aziende che hanno presentato manifestazione di interesse, quelle che risulteranno, ad insindacabile giudizio dei tecnici o delle strutture incaricate, coerenti con le finalità e l'approccio dell'azione stessa.

4. Partecipazione alla raccolta delle manifestazioni di interesse

Per aderire alla raccolta di manifestazioni di interesse è necessario scaricare dal sito del GAL il modulo allegato al presente avviso, compilarlo e farlo pervenire all'indirizzo mail maiellaverde@libero.it, l'iscrizione può essere fatta in

qualunque momento, la partecipare alle azioni di promozione e divulgazione sarà possibile dal mese successivo alla data di trasmissione del modulo, correttamente compilato, al GAL.

5. Utilizzo del database delle manifestazioni di interesse

Con la compilazione del modello per la presentazione delle manifestazioni di interesse, ogni azienda indicherà i propri dati anagrafici e dichiarerà gli elementi qualificanti di cui è in possesso.

In occasione di ogni azione di divulgazione e informazione turistica che il GAL realizzerà, saranno selezionate e scelte, tra le aziende che hanno presentato manifestazione di interesse, quelle che risulteranno, ad insindacabile giudizio dei tecnici o delle strutture incaricate, coerenti con le finalità e l'approccio dell'azione stessa.

6. Informativa ai sensi del DLgs n° 196/2003

Il GAL Maiella Verde Società Consortile a r.l. informa che:

1. il trattamento dei dati conferiti con la suddetta "istanza" è finalizzato allo sviluppo del procedimento di selezione in oggetto nonché alle attività ad esso correlate e conseguenti;
2. il trattamento sarà effettuato con modalità informatizzate e/o manuali;
3. il conferimento dei dati è obbligatorio per il corretto sviluppo della procedura di selezione in oggetto, della relativa istruttoria e degli altri adempimenti procedurali connessi;
4. il titolare del trattamento è il GAL Maiella Verde Società Consortile a r.l. - via Frentana n. 50, 66043 Casoli (CH); responsabile del trattamento è il responsabile Amministrativo del GAL dr.ssa Sandra Di Loreto.

Casoli, 11/08/2014

Il Presidente del GAL Maiella Verde
Tiziano Antonio Teti