

## Allegato 7



**“Prodotti agroalimentari tipici locali valorizzati dal GMAE, interventi prioritari e strategici individuati nelle azioni di progetto presentate dai partner dei Gruppi Marketing e approvate nell’ambito dell’Avviso pubblicato dal GAL**

### **Prodotti agroalimentari tipici locali valorizzati dal Gruppo Marketing Agroalimentare ed Enogastronomia (GMAE)**

Specialità agroalimentari tipiche in Alto Sangro: Alcolici - Carni fresche - Cereali e legumi - Conserve - Latticini - Miele e prodotti dell’apicoltura - Pane e prodotti da forno - Pasta - Patate - Salumi – Tartufi.
Specialità agroalimentari dell’area delle Terre dei Peligni e nella Riserva Naturale delle Gole di San Venanzio: Olio - Carni fresche - Cereali e legumi - Conserve - Latticini - Miele e prodotti dell’apicoltura - Pane e prodotti da forno - Pasta - Patate - Salumi – Tartufi – Confetture – Confetti - Liquori.
Aglione Rosso di Sulmona
Mugnolo di Pettorano sul Gizio
Olio extravergine di Oliva della Valle Peligna: Rustica e Gentile
Agnello IGP dell’Appennino centrale e arrostitino
Montepulciano d’Abruzzo

### **Interventi prioritari: azioni di progetto presentate dai partner dei Gruppi Marketing e approvate nell’ambito dell’Avviso pubblicato dal GAL**

Azione di Progetto GMAE	Interventi prioritari
“Aglione Rosso di Sulmona”	Acquisto di una cella frigo e di una bilancia per le attività del Consorzio dell’aglione rosso di Sulmona.
“Il Cibo dei Peligni”	Realizzazione di un punto vendita/museo del cibo abruzzese.
“La storicità e tradizione del vigneto Montepulciano nel territorio della Valle Peligna”	Realizzazione di un centro sperimentale per la selezione clonale.
“Il Mugnolo di Pettorano sul Gizio”	Creazione di un laboratorio di trasformazione del prodotto fresco.

### **Interventi strategici: azioni di progetto presentate dai partner dei Gruppi Marketing e approvate nell’ambito dell’Avviso pubblicato dal GAL**

Azione di Progetto GMAE	Interventi strategici
“Aglione Rosso di Sulmona”	Acquisto attrezzature: seminatrice, irroratrice, raccogliatrice, sarchiatrice, multifresa, pompa irroratrice e macchine per la trasformazione dell’aglione.
“Il Cibo dei Peligni”	Acquisto attrezzature e macchinari; realizzazione ed adeguamento dei laboratori di trasformazione; realizzazione di siti internet ed e-commerce, acquisizione o sviluppo di programmi informatici (e-commerce), realizzazione corner espositi dei prodotti tipici locali.
“La storicità e tradizione del vigneto Montepulciano nel territorio della Valle Peligna”	Acquisto macchinari ed attrezzature.
“Specialità agroalimentari dell’area delle Terre dei Peligni e nella Riserva Naturale delle Gole di San Venanzio”	Acquisto attrezzature e macchinari; realizzazione ed adeguamento dei laboratori di trasformazione; realizzazione di siti internet ed e-commerce, acquisizione o sviluppo di programmi informatici (e-commerce), realizzazione corner espositi dei prodotti tipici locali.
“Specialità agroalimentari tipiche in Alto Sangro”	Ottimizzazione del processo produttivo di trasformazione e vendita: adeguamento di beni immobili e rispettive aree pertinenziali, funzionali all’intervento, acquisto di arredi, macchinari e attrezzature per laboratori e punti vendita, piccoli impianti produttivi, macchinari ed impianti per la meccanizzazione di parte dei processi produttivi ed il benessere animale.
“Valorizzazione dell’agnello IGP dell’Appennino centrale	Arredo di un Centro Servizi per confezionamento, prenotazioni e smistamento dell’agnello IGP e dell’Arrostitino 100% Cuore d’Abruzzo: adeguamento di beni immobili; acquisto attrezzatura per la realizzazione di arrostitini; acquisizione o sviluppo di programmi informatici.