



CircaCibum

Progetto CircaCibum (ITAT – 46 – 020)

Interreg VI – A Italia – Österreich

Programma di cooperazione 2021–2027

Gentilissimi produttori,

con la presente desideriamo condividere con voi il progetto Interreg Italia–Austria **“CircaCibum”**, promosso da Montagna Leader Scarl in partenariato con l’Università degli Studi di Udine, l’Università degli Studi di Padova e la Fachhochschule di Salisburgo, iniziato nel marzo 2025 e con durata prevista fino al 28 febbraio 2027.

La sfida principale del progetto è la valorizzazione delle produzioni tipiche e locali tramite la creazione di contenuti audiovisivi e narrazioni a supporto delle aziende produttrici e degli operatori culturali e turistici, con l’obiettivo di migliorare la qualità dell’offerta e rendere i prodotti attrattivi in una prospettiva di turismo sostenibile. Il progetto intende inoltre raccontare molteplici componenti del patrimonio legato al cibo quali la cultura, il territorio, il paesaggio, le tradizioni e l’innovazione, attraverso lo scambio di buone pratiche, incontri informativi e strumenti di comunicazione tradizionali e digitali, capaci di favorire un turismo consapevole e di valore culturale.

Nell’ambito delle attività progettuali è previsto il coinvolgimento dei principali attori del territorio, in particolare delle aziende produttrici locali, con l’obiettivo di approfondire e divulgare gli aspetti culturali, le modalità e le tecniche di produzione, lo stretto legame con il territorio e l’utilizzo in cucina dei prodotti. Tutti i materiali confluiranno nella realizzazione di un museo virtuale, accessibile a tutti gli interessati, ai produttori stessi, agli studiosi, agli appassionati, ai turisti e ai consumatori.

Nella nostra area di progetto, il Friuli Occidentale, abbiamo individuato i seguenti prodotti:

- | | | | |
|---|-------------|-----------------------------|--------------------------------|
| 1. Mele | 5. Pitina | 8. Formai tal Cit | 11. Miele |
| 2. FigoMoro di Caneva | 6. Pindules | 9. Formaggio
Asino/salât | 12. Farine di
grani antichi |
| 3. Pestith | 7. Filon | 10. Formaggio di malga | |
| 4. Cipolla Rosa di Castelnuovo/
Rossa di Cavasso | | | |

Per questi motivi, saremmo lieti di poter contare sull'interesse e sulla partecipazione al progetto delle Vostre aziende.

L'adesione al progetto prevede:

- La documentazione audiovisiva del processo produttivo, con particolare focus sui prodotti, che sarà successivamente messa a disposizione delle aziende aderenti¹;
- la raccolta di informazioni relative all'utilizzo gastronomico delle produzioni;
- la possibilità per i ricercatori dell'Università degli Studi di Udine di svolgere interviste ai produttori;
- la raccolta di ulteriore documentazione relativa ai prodotti e al loro processo produttivo
- la presenza delle produzioni nel portale del Museo Virtuale del Cibo

Il progetto non comporta alcun onere economico né impegni, oltre a quelli sopraindicati, vincolanti a carico dell'azienda.

La partecipazione è un'importante occasione per la Vostra azienda di:

- entrare a far parte di una rete transregionale e transfrontaliera con operatori del settore;
- beneficiare di visibilità dei prodotti individuati dal progetto sulla piattaforma digitale sviluppata da Montagna Leader, in particolare attraverso il museo virtuale del cibo prevista dal progetto;
- ottenere ulteriori occasioni di visibilità dei prodotti individuati dal progetto nell'ambito delle attività di comunicazione e disseminazione del progetto.

Se interessati, chiediamo gentilmente di manifestare il vostro interesse con la compilazione della scheda allegata da inoltrare entro il XXXXXXXXXXXXXXX

Restiamo a completa disposizione ai recapiti sottoindicati, per qualsiasi ulteriore informazione e porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Data 30.04.2026

Il Legale rappresentante

Roberto Sonogo

¹ I video avranno come oggetto principale i prodotti e non i singoli produttori al fine di evitare vantaggi competitivi, in conformità con quanto previsto dalla normativa europea. I luoghi delle riprese saranno individuati a discrezione dei partner di progetto.



CircaCibum

Lettera d'intenti
A supporto dell'attuazione del
Progetto CircaCibum (ITAT – 46 – 020)
Interreg VI – A Italia – Österreich
Programma di cooperazione 2021–2027

Con la presente, il/la sottoscritto/a, in qualità di Rappresentante legale della ditta C.F. P.IVA..... con sede in via....., n° CAP..... Città..... tel..... Cellulare.....mail..... sito web della ditta..... **produttore di (barrare con una x)**

- | | | | |
|--|--------------------------------|---|---|
| <input type="radio"/> Mele | <input type="radio"/> Pitina | <input type="radio"/> Formai tal Cit | <input type="radio"/> Miele |
| <input type="radio"/> FigoMoro di Caneva | <input type="radio"/> Pindules | <input type="radio"/> Formaggio Asino/salât | <input type="radio"/> Farine di grani antichi |
| <input type="radio"/> Pestith | <input type="radio"/> Filon | <input type="radio"/> Formaggio di malga | |
| <input type="radio"/> Cipolla Rosa di Castelnuovo/
Rossa di Cavasso | | | |

Visto il progetto: CircaCibum ITAT – 46 – 020) Interreg VI – A Italia – Österreich - Programma di cooperazione 2021–2027, in fase di realizzazione a cura di Montagna Leader Scarl in qualità di capofila e in partenariato con l'Università degli Studi di Udine, l'Università di Padova e la Fachhochschule di Salisburgo, condividendo i contenuti e le finalità del progetto

DICHIARA DI ESSERE INTERESSATO ALLA COLLABORAZIONE CON I PARTNER DEL PROGETTO

E SI IMPEGNA A

- **condividere le finalità del progetto:**
- **mantenere i requisiti di qualità per i quali i prodotti sono stati selezionati;**
- **collaborare con tutte le altre aziende coinvolte.**

L'adesione al progetto prevede:

- La documentazione audiovisiva del processo produttivo, con particolare focus sui prodotti, che sarà successivamente messa a disposizione delle aziende aderenti²;
- la raccolta di informazioni relative all'utilizzo gastronomico delle produzioni;
- la possibilità per i ricercatori dell'Università degli Studi di Udine di svolgere interviste ai produttori;
- la raccolta di ulteriore documentazione relativa ai prodotti e al loro processo produttivo
- la presenza delle produzioni nel portale del Museo Virtuale del Cibo

Il progetto non comporta alcun onere economico né impegni, oltre a quelli sopraindicati, vincolanti a carico dell'azienda.

La partecipazione è un'importante occasione per la Vostra azienda di:

- entrare a far parte di una rete transregionale e transfrontaliera con operatori del settore;
- beneficiare di visibilità dei prodotti individuati dal progetto sulla piattaforma digitale sviluppata da Montagna Leader, in particolare attraverso il museo virtuale del cibo prevista dal progetto;
- ottenere ulteriori occasioni di visibilità dei prodotti individuati dal progetto nell'ambito delle attività di comunicazione e disseminazione del progetto.

Luogo e data

Firma e qualifica

Timbro dell'azienda

² I video avranno come oggetto principale i prodotti e non i singoli produttori al fine di evitare vantaggi competitivi, in conformità con quanto previsto dalla normativa europea. I luoghi delle riprese saranno individuati a discrezione dei partner di progetto.