

AVVISO PER LA SELEZIONE DI N.1 NUTRIZIONISTA

visto il BANDO PROGRAMMA DI SVILUPPO RURALE SICILIA 2014/2020 Strategia di Sviluppo Locale di tipo Partecipativo "Rocca di Cerere" GRUPPO DI AZIONE LOCALE "ROCCA DI CERERE" SOTTOMISURA 19.2 – "SOSTEGNO ALL'ESECUZIONE DEGLI INTERVENTI NELL'AMBITO DELLA STRATEGIA DI SVILUPPO LOCALE DI TIPO PARTECIPATIVO" OPERAZIONE 16.3 "Cooperazione tra piccoli operatori per organizzare processi di lavoro in comune e condividere impianti e risorse, nonché per lo sviluppo/la commercializzazione del turismo"- AMBITO TEMATICO 1: Turismo sostenibile AZIONE PAL: 1.1.3-OBIETTIVO OPERATIVO: "Governance e Quaternario";

visto BANDO PUBBLICO GAL "ROCCA DI CERERE" Azione PAL 1.1.3 OP. 16.3 Allegato A - Graduatoria definitiva delle istanze ammissibili a finanziamento con l'indicazione del punteggio attribuito;

visto ATTO DI CONCESSIONE N. 23 DEL 15 OTTOBRE 2021;

visto art 7 del BANDO e i D.M. n. 140 del 20/07/2012, D.M. n. 55 del 10/03/2014 e le circolari n. 41/2003 del 05/12/2003 e n. 2/2009 del 02/02/2009 del Ministero del lavoro e delle Politiche Sociali;

visto il D.Lgs n. 163/2006, recante Codice dei contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture in attuazione delle direttive 2004/17/CE e 2004/18/CE;

tutto quanto premesso

con il presente avviso, il Consorzio Sapori di Demetra intende favorire la partecipazione e la consultazione del maggior numero di Esperti relativo al profilo richiesto nel rispetto dei principi di non discriminazione, parità di trattamento e trasparenza, secondo quanto richiesto dal programma per la seguente figura professionale:

- 1 Esperto nutrizionista

## Art. 1 Oggetto dell'incarico

L'incarico prevede lo svolgimento delle seguenti attività:

- Partecipazione e collaborazione agli incontri del team di progetto;
- Collaborazione alle indagini sui consumi alimentari e le tendenze nutrizionali della popolazione ennese;
- Partecipazione a incontri pubblici volti alla divulgazione di conoscenze relative alla corretta alimentazione finalizzate a prevenire l'insorgenza di malattie causate da scorrette abitudini alimentari;
- Formulazione, in collaborazione con il team di progetto, di un elenco-inventario di prodotti eno-agro-alimentari e/o elaborati gastronomici identitari del comprensorio ennese, caratterizzati da principi "nutraceutici" e quindi capaci di espletare azioni preventive delle malattie croniche, anti-age, migliorative della salute e della forma fisica;
- Formulazione, in collaborazione con il team di progetto, di un elenco-inventario di prodotti eno-agro-alimentari e di elaborati gastronomici identitari del comprensorio ennese, possessori di caratteristiche "funzionali" (naturali, arricchite o supplementate) scientificamente dimostrate, atte a svolgere azione benefica e/o protettiva su una o più funzioni dell'organismo;
- Determinazione della biodisponibilità, delle qualità nutrizionali e degli apporti energetici dei singoli prodotti/elaborati individuati;
- Indagine sui processi tecnologici e biotecnologici che hanno determinato eventuali modificazioni delle caratteristiche naturali degli alimenti/elaborati stessi;
- Definizione dei criteri e predisposizione delle schede di censimento/rilevazione delle caratteristiche dei prodotti/elaborati individuati dal team di progetto;
- Formulazione insieme al team di progetto di uno o più menù su base nutraceutica e/o funzionale con i prodotti dei consorziati;
- Supervisione della procedura di attribuzione delle caratteristiche nutraceutiche ai prodotti del consorzio;
- Definizione dei criteri di servizio, conservazione, distribuzione e packaging dei prodotti e/o elaborati alimentari individuati dal team di progetto.

## ESPERTO NUTRIZIONISTA

Nell'ambito del progetto "Sabemina" si occuperà di definire e valorizzare la componente nutrizionale e salutistica dei prodotti oggetto di studio, della raccolta di ricette e piatti innovazioni della gastronomia siciliana e fornirà informazioni utili sul valore nutrizionale e salutistico.

L'esperto curerà la definizione, redazione di un report e la presentazione durante gli incontri pubblici dei modelli agroalimentari nutraceutici e il loro possibile utilizzo nel settore del benessere e della salute.

### ART. 2

#### Durata dell'incarico

Gli incarichi decorreranno dalla data di stipula del contratto fino al 31/8/23 salvo proroghe, determinate da necessità progettuali. La sede di svolgimento dell'incarico sarà ENNA presso la sede operativa del progetto attivata dal Consorzio Sapori di Demetra

### ART. 3

#### Requisiti di partecipazione

Possono partecipare i soggetti giuridici e i professionisti provvisti di partita IVA appartenenti ad uno degli Stati membri dell'U.E. in possesso, alla data di pubblicazione dell'avviso, dei seguenti requisiti:

Requisiti generali:

- cittadinanza italiana o di altro Stato membro dell'Unione Europea,;
- godimento dei diritti civili e politici;
- non avere procedimenti penali in corso o passati in giudicato;
  - non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- non essere sottoposto a procedimenti penali in corso;
- essere in possesso dei titoli e delle esperienze professionali per uno dei profili del presente avviso;
- essere a conoscenza e di accettare tutte le condizioni previste nell'avviso
- essere in possesso di Partita IVA.

Requisiti specifici figura Esperto nutrizionista:

Laurea magistrale in Scienze della nutrizione e/o biologia e/o Scienze biologiche con indirizzo biosanitario e/o Medicina ed equipollenti.  
Esperienza di lavoro almeno triennale nell'ambito del profilo professionale di nutrizionista.

Si rappresenta che:

- i requisiti di ordine generale e specifici devono essere posseduti dal candidato, alla data di pubblicazione del presente avviso;
- la mancanza del possesso di anche uno solo dei requisiti di ordine generale e specifici comporta la non ammissibilità della domanda di partecipazione;
- il possesso dei requisiti di ordine generale e specifici sopra descritti, deve essere attestato mediante la domanda di partecipazione e il curriculum vitae in formato europeo, entrambi datati e sottoscritti;
- la falsa dichiarazione dei requisiti comporta l'esclusione dalla procedura di selezione, fermo restando la responsabilità individuale e le conseguenze previste dalla vigente normativa.
- Il Consorzio Sapori di Demetra si riserva di effettuare controlli sulla veridicità delle informazioni rese dal candidato, anche attraverso richieste di documenti probatori

#### ART.4

##### Modalità e criteri di selezione

Per la procedura di selezione, il Legale rappresentante del Consorzio Sapori di Demetra nominerà una Commissione di valutazione.

La Commissione procederà alla verifica dei requisiti di ricevibilità e ammissibilità delle domande di partecipazione.

Per le istanze ammissibili, la Commissione procederà alla selezione dei soggetti in possesso dei requisiti di cui all'ART.3, ed alla valutazione dei titoli ed esperienze richiesti all'ART. 5, desunti dal curriculum vitae.

La valutazione sarà effettuata in base a quanto previsto da codesto avviso.

Saranno considerate irricevibili le domande di partecipazione non conformi a quanto descritto al successivo ART.5 e in cui la documentazione risulti: incompleta; non datata e firmata; CV che non riporti i contenuti di cui all'ART.5; CV da cui non risultino o non siano chiaramente dettagliati i titoli, le competenze ed esperienze professionali specifiche richieste, con riferimenti temporali, committenti, tipologia di attività svolte.

Solo i candidati selezionati saranno direttamente contattati al fine di ricevere riconoscimento formale della loro candidatura.

La presentazione della candidatura non comporta alcun obbligo di conferimento di incarico professionale o assunzione da parte del Consorzio Sapori di Demetra. I criteri di valutazione per la selezione dei candidati sono i seguenti;  
il punteggio massimo è pari a 100 punti secondo i seguenti parametri:

	PUNTEGGIO MASSIMO
Curriculum	max 60
Colloquio	max 40
TOTALE	100

Sarà selezionato il partecipante che avrà ottenuto il punteggio maggiore.

Alla valutazione dei curricula seguiranno colloqui individuali con la Commissione giudicatrice atti a verificare anche la sussistenza dei richiesti requisiti, attesa anche la natura fiduciaria dell'incarico professionale da conferire.

La Commissione giudicherà, a suo insindacabile giudizio, il livello delle conoscenze e competenze richieste. La Commissione assegnerà massimo 60 punti derivanti dalla valutazione del Curriculum vitae, calcolati sulla scorta della griglia che segue:

	Criterio di selezione	Punteggio
A	Voto di Laurea magistrale in Scienze della nutrizione e/o biologia e/o Scienze biologiche con indirizzo bio-sanitario e/o Medicina ed equipollenti	11 punti voto di laurea 110 e lode 10 punti voto di laurea 110 9 punti voto di laurea $\geq 105 \leq 109$ 6 punti voto di laurea $\geq 100 \leq 104$ 4 punti voto di laurea $\leq 99$
	Partecipazione a percorsi formativi di aggiornamento attinenti al profilo professionale (Max 3 titoli)	1 punto a corso fino max 3 punti
	Master e/o Dottorato attinente al profilo conseguito presso Università italiana o estere (presentare solo un titolo)	Master 3 punti Dottorato 5 punti

B	Esperienza di lavoro nell'ambito di progetti finanziati da fondi europei concernenti l'alimentazione bilanciata, lo stile alimentare e di vita, il controllo delle filiere, il rapporto tra ambiente e salubrit� degli alimenti e la promozione della dieta mediterranea come dieta equilibrata	(massimo 17 punti) < 1 a 3 anni punti 10 > 4 anni punti 17
	Esperienza di lavoro in attivit� di nutrizionista	(massimo 9 punti) Da 2 a 5 anni punti 5 > 5 anni punti 9
C	Esperienze pregresse su progetti inerenti il Piano di Sviluppo del Rocca di Cerere in riferimento alla filiera agricola ed agroalimentare (Max 15 punti)	3 punti per esperienze generiche 5 punti per esperienze attinenti al progetto
Punteggio massimo		60

Potranno accedere al colloquio i candidati che hanno conseguito almeno 15 punti tra almeno due principi di selezione (A, B, C). Non saranno presi in considerazione titoli, esperienze riportate nel CV non adeguatamente descritti con riferimenti temporali, committenti, tipologia di attivit  svolte.

Colloquio Massimo 40 punti

Alla valutazione dei curricula seguiranno colloqui individuali con la Commissione giudicatrice atti a verificare la sussistenza dei richiesti requisiti, attesa anche la natura fiduciaria dell'incarico professionale da conferire.

Il punteggio del colloquio sar  attribuito secondo il seguente schema:

Criterio	Punti valutazione
Chiarezza espositiva del documento motivazionale rispetto agli obiettivi del progetto	Fino a 15
Competenze e conoscenze del candidato rispetto ai	Fino a 25

prodotti del territorio e agli obiettivi del progetto	
-------------------------------------------------------	--

Il Consorzio Sapori di Demetra si riserva di effettuare controlli sulla veridicità delle informazioni rese dal candidato, anche attraverso richieste di documenti probatori.

#### Art. 5

#### Modalità e termini di presentazione della domanda

Per partecipare all'avviso i candidati devono presentare la seguente documentazione, redatta secondo i modelli allegati, pena l'esclusione:

- All.A Domanda di partecipazione (scaricabile sul sito [www.roccadicerere.eu](http://www.roccadicerere.eu) o da richiedere alla CNA Associazione di Enna mail [enna@cna.it](mailto:enna@cna.it); tel 0935/20444 o alla mail [consorziosaporididemetra@gmail.com](mailto:consorziosaporididemetra@gmail.com));
- Curriculum in formato europeo, datato, firmato e contenente sia l'autorizzazione al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.to Lgs. 196/2003, sia la dichiarazione, ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, che attesti la veridicità delle informazioni contenute, con dettagliate evidenze delle esperienze maturate e dei requisiti richiesti; il Cv dovrà essere accompagnato da un documento di identità in corso di validità.

La documentazione dovrà essere inviata via mail al seguente indirizzo pec:  
[saporididemetra@legalmail.it](mailto:saporididemetra@legalmail.it), entro e non oltre le ore 12.00 del 20 febbraio 2023.

Nell'oggetto della mail specificare: Progetto "Sabemina - CUP H79j210034100009" - avviso per la nomina di un Nutrizionista. Si noti che solo i candidati selezionati positivamente saranno direttamente contattati al fine di ricevere riconoscimento formale della loro candidatura.

Il presente avviso sarà pubblicato sul sito internet della Società Rocca di Cerere, [www.roccadicerere.eu](http://www.roccadicerere.eu); sul sito della CNA di Enna partner del progetto, [www.cnaenna.eu](http://www.cnaenna.eu). Per maggiori informazioni sul progetto inviare una e-mail a: [consorziosaporididemetra@gmail.com](mailto:consorziosaporididemetra@gmail.com);

La presentazione della candidatura non comporta alcun obbligo o impegno da parte del Consorzio Sapori di Demetra, in merito al conferimento di incarichi professionali o assunzione da parte della Società.

#### ART. 6

#### Condizioni Contrattuali

L'incarico sarà una prestazione di tipo professionale da svolgersi nell'arco di 6 mesi, salvo la concessione di proroghe qualora il cronoprogramma del progetto subisca delle variazioni.

- Sede di svolgimento delle attività: principalmente sarà ENNA presso la sede operativa del Consorzio Sapori di Demetra nella sede di Via Emilia Romagna 3 ad Enna; potrebbero essere previste anche missioni nei territori che rientrano nell'area del Gal Rocca di Cerere Geopark, individuato per la realizzazione dell'attività nel rispetto delle prescrizioni e norme in relazione all'attuale pandemia COVID 19.

Tipo di contratto: prestazione professionale con contratto da definire con il soggetto selezionato, secondo i parametri previsti dal progetto, che definirà anche la tempistica dei pagamenti in base alle giornate/uomo stimate.

I pagamenti, previo controllo della regolarità contributiva, saranno effettuati al professionista sulla base delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari ed in base agli effettivi trasferimenti finanziari che la Regione Siciliana farà a favore del consorzio, dopo l'approvazione delle rendicontazioni delle spese da parte dell'Autorità di Gestione.

- Lingua di lavoro: Italiano

- Data di inizio: dalla sottoscrizione del contratto.

Ed inoltre:

Per la figura di Esperto nutrizionista il compenso lordo onnicomprensivo di tutti gli eventuali oneri è di € 2.500,00 - (euro duemilacinquecento,00) esclusa IVA che sono pari a 15 giornate lavorative.

## ART. 7

### Rescissione del contratto

La rescissione del contratto potrà avvenire qualora si verifichi anche una sola delle seguenti condizioni:

- a) imprevisti nell'attuazione e/o completamento del progetto dovute a cause di forza maggiore;
- b) negligenza o inadempienza nell'espletamento dell'incarico;
- c) infondatezza delle informazioni riportate nel CV, false dichiarazioni;
- d) impossibilità a svolgere le attività previste di cui all'ART.1.

## ART. 8

### Disposizioni finali

Consorzio Sapori Di Demetra  
Via Emilia Romagna, 3  
94100 - ENNA  
CF/P.IVA 01289790865

Il Consorzio Sapori di Demetra si riserva, di modificare/revocare in qualsiasi momento il presente avviso, per cause adeguatamente motivate e dandone pubblica comunicazione. La partecipazione alla selezione di evidenza pubblica obbliga i concorrenti all'accettazione delle disposizioni del presente avviso.

Il presente avviso può essere modificato, sospeso o revocato per esigenze amministrative e giuridiche del Consorzio Sapori di Demetra, senza che i candidati che abbiano presentato istanza possano accampare alcuna pretesa.

L'emanazione dell'avviso e l'espletamento della selezione non obbligano Il Consorzio Sapori di Demetra a procedere al conferimento dell'incarico ai vincitori.

Il Consorzio Sapori di Demetra si riserva la facoltà di sospendere il procedimento relativo alla selezione in oggetto, e/o la facoltà di non procedere all'incarico del vincitore per ragioni organizzative o finanziarie insindacabili.

Per quanto non espressamente previsto nelle presenti disposizioni si rimanda alla normativa comunitaria, statale e regionale vigente.

Il responsabile del procedimento è l'Amministratore Delegato del Consorzio Sapori di Demetra.

## ART. 9

### Informativa sul trattamento dei dati personali

Il Consorzio Sapori di Demetra informa che sulla base dell'art.13 del D.to Lgs 196/2003 e del Reg. EU GDPR 679/2016 i dati personali dei candidati saranno trattati anche con strumenti informatici, per le sole finalità connesse e strumentali all'espletamento della procedura di selezione di cui al presente avviso e per le finalità legate alla stipula del contratto col candidato selezionato.

I dati dei candidati potranno essere trasmessi ai competenti organi per le procedure connesse all'attuazione del progetto, alla rendicontazione e verifiche nell'ambito del progetto "Sabemina - CUP H79j210034100009".

Il titolare del trattamento dei dati è l'Amministratore delegato del Consorzio Sapori di Demetra.

Consorzio Sapori Di Demetra  
Via Emilia Romagna, 3  
94100 - ENNA  
CF/P.IVA 01289790865

Art. 10 -  
Pubblicità ed informazione

Il presente avviso sarà pubblicato sul sito internet della Società Rocca di Cerere, [www.roccadicerere.eu](http://www.roccadicerere.eu); sul sito della CNA di Enna partner del progetto, [www.cnaenna.eu](http://www.cnaenna.eu).  
Per maggiori informazioni sul progetto inviare una e-mail a:

[consorziosaporididemetra@gmail.com](mailto:consorziosaporididemetra@gmail.com);

La presentazione della candidatura non comporta alcun obbligo o impegno da parte del Consorzio Sapori di Demetra, in merito al conferimento di incarichi professionali o assunzione da parte della Società.

L'Amministratore Delegato  
dott. Stefano Rizzo  
Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai  
sensi Art. 3 comma 2 Dlg.vo 39/93

Consorzio Sapori Di Demetra  
Via Emilia Romagna, 3  
94100 - ENNA  
CF/P.IVA 01289790865

ALLEGATO A

Spett.le

Consorzio Sapori di Demetra  
Via Emilia Romagna, 3 – 94100 ENNA  
pec: saporididemetra@legalmail.it

OGGETTO: Domanda di candidatura per Esperti nutrizionisti nell'ambito del progetto  
\_\_\_\_\_".

Il/la sottoscritto/a \_\_\_\_\_ nato/a a  
\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ residente in \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_) C.A.P. \_\_\_\_\_  
Via \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ tel. \_\_\_\_\_, e-mail  
\_\_\_\_\_ codice fiscale \_\_\_\_\_ P.  
IVA \_\_\_\_\_,

CHIEDE DI VALUTARE IL PROPRIO CURRICULUM VITAE PER LE SEGUENTI MOTIVAZIONI  
(descrivere le motivazioni per cui presentate la vostra candidatura – Max 1 pagina

---

---

---

A tal fine, ai sensi e per gli effetti del DPR 20.12.2000 n.445, il/la sottoscritt\_\_, consapevole che le dichiarazioni mendaci, la falsità negli atti e l'uso di atti falsi sono puniti ai sensi del codice penale e delle leggi speciali,

DICHIARA

- ✓ di avere la cittadinanza italiana o di altro Stato membro dell'Unione Europea (specificare: \_\_\_\_\_);
- ✓ di godere dei diritti civili e politici;
- ✓ di non avere procedimenti penali in corso o passati in giudicato;
- ✓ di non aver riportato condanne penali e non essere destinatario di provvedimenti che riguardano l'applicazione di misure di prevenzione, di decisioni civili e di provvedimenti amministrativi iscritti nel casellario giudiziale;
- ✓ di non essere sottoposto a procedimenti penali in corso;

- ✓ di essere in possesso dei titoli e delle esperienze professionali richiesti dal presente avviso;
- ✓ di essere a conoscenza e accettare tutte le condizioni previste nell'avviso.
- ✓ Che l'auto-attribuzione dei punteggi secondo l'art. 4 dell'avviso è la seguente:

	Esperto nutrizionista	
	Criterio di selezione	Punteggio Auto-attribuito
A	Voto di Laurea magistrale in Scienze della nutrizione e/o biologia e/o Scienze biologiche con indirizzo bio-sanitario e/o Medicina ed equipollenti	
	Partecipazione a percorsi formativi di aggiornamento attinenti al profilo professionale (Max 5 titoli)	
	Master e/o Dottorato attinente al profilo conseguito presso Università italiana o estere (1 solo titolo)	
B	Esperienza di lavoro nell'ambito di progetti finanziati da fondi europei concernenti l'alimentazione bilanciata, lo stile alimentare e di vita, il controllo delle filiere, il rapporto tra ambiente e salubrità degli alimenti e la promozione della dieta mediterranea come dieta equilibrata	
	Esperienza di lavoro in attività di nutrizionista	
C	Conoscenza delle condizioni socio-economiche, dell'area del Partner Rocca di Cerere in riferimento alla filiera agricola ed agroalimentare	
	Punteggio massimo	

Luogo e data

Firma

Consorzio Sapori Di Demetra  
Via Emilia Romagna, 3  
94100 - ENNA  
CF/P.IVA 01289790865

\_\_\_\_\_

Documenti in allegato: curriculum professionale in formato europeo;  
copia di un documento di identità in corso di validità.

I recapiti presso cui si desidera ricevere comunicazioni sono i seguenti:

- e-mail: \_\_\_\_\_

- tel. \_\_\_\_\_

Luogo e data

Firma

\_\_\_\_\_

Informativa ai sensi GDPR 2016/679 sulla protezione dei dati personali.

Io sottoscritto/a \_\_\_\_\_ dichiaro/a di essere informato/a che  
tutti i dati personali trasmessi, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento UE n. 2016/679 (GDPR  
2016/679), saranno trattati esclusivamente per le finalità di gestione della procedura di  
selezione e degli eventuali procedimenti di affidamento di incarico.

Luogo e Data

Firma

-----

ALLEGATO B

## **Consorzio Sapori di Demetra**

Nell'ambito delle attività di animazione che CNA svolge nella qualità di partner della società Rocca di Cerere Geopark, è stato costituito un coordinamento tra imprese di produzione agroalimentare. Queste imprese spesso interessate dalle iniziative del Geopark, hanno sfruttato la rete anche per potenziare e ottimizzare la partecipazione a fiere e iniziative di promozione varie.

Nell'ambito delle iniziative messe a finanziamento dal Rocca di Cerere Unesco Global Geopark per promuovere il territorio, è stata promossa una misura specifica finalizzata alla cooperazione di imprese per realizzare prodotti GeoFood.

Nell'ambito dell'azione che ha portato CNA a partecipare alla misura 16.3 del PSR bandita dalla società Rocca di Cerere, nella qualità di gestore dei fondi territorializzati del PSR, ed in particolare alla misura che finanzia azioni integrate che valorizzano la fruizione del Geopark, si è deciso di costruire dei consorzi integrati e partecipare a tutte le iniziative con la stessa compagine sociale.

Così la rete dei servizi turistici si è integrata con quella che, sempre la CNA, aveva promosso nell'agroalimentare e con quella dell'artigianato Artistico e Tradizionale. Così la stessa compagine sociale si è candidata, vincendo tutte e tre le iniziative collegate al bando.

Si è deciso, in tutti e tre i casi, di dare vita a tre consorzi differenti, con finalità diverse e integrate, preferendo la forma consortile ad altre soluzioni poiché garantisce maggiore continuità all'azione di cooperazione.

La compagine sociale è composta da 40 imprese, in virtù di quanto previsto dal bando che prevedeva la figura del:

- socio beneficiario: per le microimprese con sede in area GAL, che poi sono diventate socie del consorzio;
- socio non beneficiario: per imprese di altri territori o soggetti giuridici diversi da microimprese, diventate partner del progetto, ma non socie;
- partner funzionali: soggetti che collaborano con il consorzio alle attività progettuali, sono parte integrante del partenariato e realizzano insieme le attività previste dal progetto.

## **Sapori di Demetra**

Sapori di Demetra è il marchio d'area, unico del paniere di prodotti che le imprese consorziate venderanno attraverso le attività del consorzio.

Dall'Agroalimentare, all'artigianato ai servizi turistici, il paniere rappresenta un modo nuovo di raccontare il territorio attraverso il prodotto dei servizi delle imprese al termine di un lungo processo, condotto in sinergia con gli altri consorzi della rete che svilupperanno i prodotti e li certificheranno.

Infatti il consorzio Sapori di Demetra è un progetto che si integra con altri due progetti complementari: il primo nell'ambito del Geoturismo, che svilupperà servizi turistici integrati, coinvolgendo le imprese in filiera e ponendo l'accento sulla fruizione del territorio attraverso lo strumento delle esperienze; l'altro quello del GeoFood, prodotti agroalimentari che raccontano il territorio del geopark e prodotti da aziende che adottano i principi della sostenibilità, della tracciabilità degli ingredienti e delle tecniche di lavorazione e delle proprietà nutraceutiche.

Questi prodotti saranno le colonne portanti del paniere che brandizzerà dei prodotti selezionati a marchio unico, e definirà politiche di marketing uniche per realizzare il marketplace.

### **La mission del consorzio**

Il Consorzio Sapori di Demetra nasce per selezionare, brandizzare e vendere i prodotti del territorio e in particolare i prodotti dell'agroalimentare, del turismo e dell'Artigianato che raccontano il GeoPark e il suo riconoscimento UNESCO.

Grazie alla sua azione si otterrà il risultato di aumentare il margine di contribuzione di questi prodotti, aumentando il valore percepito da parte dei consumatori.

Il consorzio promuoverà politiche unitarie di marketing e di promozione per l'intero paniere attraverso una procedura partecipata che analizzerà il processo di ogni azienda e la metterà in rete con le altre.

Il consorzio quindi ha l'obiettivo di determinare un potenziamento aziendale e creazione dei piani di miglioramento.

In particolare attraverso il tema della nutraceutica metterà a valore l'attività di certificazione dei prodotti geofood, le proprietà degli stessi e li valorizza in un contesto di racconto del territorio collegato al sistema dei servizi turistici e del loro racconto del territorio.

### **Le attività progettuali: i partner**

Attraverso i partner funzionali, i consorzi realizzano le azioni progettuali. Infatti, i consorzi realizzano le attività e spendono le risorse in due modi: (i) attraverso i partner funzionali, che poi rendicontano al consorzio le spese sostenute per averle

rimborsate, (ii) attivando procedure di evidenza pubblica, per quelle spese che esulano la competenza dei partner funzionali.

Tutto questo evidenzia il ruolo di questi soggetti, che con i loro curricula esaltano e caratterizzano le azioni progettuali e che costruiscono una sinergia con i consorzi al punto che rendicontano le sole spese sostenute senza applicare nessun ricarico. In questa categoria, oltre a CNA che ha promosso a suo tempo le reti, si sono aggiunti altri soggetti qualificati del panorama nazionale:

#### CNA

CNA è l'associazione di rappresentanza della piccola impresa più rappresentativa nel territorio ennese, da 50 anni impegnata nella promozione del suo territorio, è tra i fondatori del Rocca di Cerere Unesco Global Geopark ed è il socio di maggioranza nell'attuale compagine sociale del soggetto gestore.

#### Starting4

Starting4 è un'associazione che si occupa di Tourism Impact Marketing e aiuta sia le aziende sia le destinazioni turistiche ad ottenere più ricavi, benessere e qualità della vita, occupandosi di impatto, vendita, sistema di marketing, percorso di crescita, garantendo la loro presenza costante. Oltre a Enna, è coinvolta nella gestione diretta di importanti destinazioni turistiche tra cui Saint Vincent e la Carnia.

#### Logos

Logos rappresenta una delle più importanti strutture di consulenza nel panorama siciliano. Da qualche anno ha ampliato il proprio core business di attività nel settore della consulenza per lo sviluppo economico locale, offrendo un servizio di informazione, assistenza tecnica e consulenza sulle opportunità, programmi e agevolazioni esistenti a livello comunitario, nazionale e regionale, per rispondere ai fabbisogni del territorio e delle imprese.

Logos ha già esperienze nell'ambito dell'export e dei consorzi dell'agroalimentare.

#### La Palma e l'Ulivo

La Palma e l'Ulivo è un'associazione culturale che persegue finalità di tutela, promozione e valorizzazione della cultura materiale, storica, turistica e ambientale dell'Italia e del Mediterraneo. Si occupa di promozione della cultura, dei territori e del turismo partecipativo attraverso studi e ricerche, consulenze, servizi di marketing e pubbliche relazioni, nonché alla realizzazione di manifestazioni, convegni, congressi e mostre.

#### Valentina D'Agata

E' una Business designer che aiuta gli imprenditori, i manager e i professionisti a progettare le proprie organizzazioni e carriere professionali, sviluppando modelli di business attraverso metodologie creative incentrate sulla "persona" (human-centered). E' esperta nell'individuare le strategie di marketing e comunicazione più adatte ai mercati. Ha coordinato piani di ristrutturazione aziendale di micro imprese verificando l'esistenza di condizioni potenziali su cui costruire un percorso sostenibile di ristrutturazione della società. E' anche export manager congiunta per micro imprese del settore turistico-enogastronomico, responsabile delle fasi di start up del percorso di internazionalizzazione. E' inoltre Manager di rete.

### **Le attività progettuali: Attività di animazione, costituzione della rete e spese generali.**

Tutte le attività, già realizzate per mettere insieme la rete e costituire il consorzio fanno parte di questa azione.

Alcune sono già state realizzate dai partner nei mesi precedenti e rappresentano spese già rendicontabili.

Comprendono le riunioni, gli studi di fattibilità, la redazione dei progetti, gli eventi di promozione, le spese notarili e dei consulenti fiscali.

Altre afferenti alle spese generali di gestione, che comprendono anche le spese di monitoraggio e rendicontazione.

Anche le spese bancarie sono finanziate nell'ambito delle spese generali.

### **Le attività progettuali: Attività di formazione, definizione del posizionamento dei prodotti "Sapori di Demetra"**

L'azione del consorzio è finalizzata a sviluppare un marchio Unico. Il marchio è però solo un processo finale che coinvolge le imprese in una unica politica di marketing e di posizionamento condiviso.

È prevista quindi un'azione formativa finalizzata alla costruzione di una identità di business omogenea, in linea con i valori e i principi promossi dal marchio, una formazione consulenziale attorno alle certificazioni da raggiungere, un'azione di formazione sul tema dei prodotti identitari.

Le attività di formazione e coaching sono interamente finanziate.

### **Le attività progettuali: Piattaforma Digitale dei servizi**

Nella logica dell'integrazione tra i diversi progetti, è stata preventivata una piattaforma modulare integrata tra i diversi progetti finanziati.

La piattaforma è uno strumento indispensabile per l'erogazione di beni e servizi a

causa della natura delle imprese, di piccola dimensione con problemi nel garantire la produzione in termini quantitativi.

La piattaforma sviluppata dal consorzio sarà un'importante vetrina del territorio, fondamentale per far conoscere le aziende e il rapporto con il territorio di ogni singolo prodotto e svolgerà un importante ausilio sul piano della logistica interna al consorzio. Infatti gli operatori in tempo reale aggiorneranno l'offerta disponibile e attraverso la piattaforma di vendita impegnerà i loro prodotti.

Nella logica integrata l'azione commerciale e di vendita si svolgerà poi nell'ambito delle iniziative del consorzio Sapori di Demetra.

## **Nutraceutica e partecipazione a Fiere ed Eventi**

### **Le attività progettuali: Attività di consulenza e certificazione**

#### Scheda nutraceutica dei prodotti e menù

Una delle attività del progetto è legata alle caratteristiche nutraceutiche dei prodotti. Infatti uno degli aspetti più rilevanti nel mercato dell'agroalimentare è l'attenzione del consumatore alla qualità del cibo e alle caratteristiche nutraceutiche dei prodotti. In collaborazione con un nutrizionista sarà stilata una check list di caratteristiche nutraceutiche dei prodotti e per ognuno di loro verrà elaborata una scheda e un'etichetta del prodotto contenente le proprietà.

Per esaltare le qualità il progetto prevede la realizzazione di menù nutraceutici con il coinvolgimento dei ristoratori che impareranno nelle sessioni formative a elaborare menù autonomi che ne esaltano le caratteristiche.

#### Partecipazione a Missioni

Il progetto prevede la partecipazione a fiere e missioni al fine di promuovere i prodotti in mercati di nicchia. In particolare il progetto ha individuato nel Taste di Firenze il modello di fiera a cui partecipare in quanto si tratta di una fiera specialistica per piccoli produttori e prodotti molto legati all'identità territoriale. In riferimento ai mercati locali, saranno invece organizzate delle iniziative finalizzate alla promozione del territorio e delle aziende.

Si tratta di veri e propri eventi: Press tour dedicati alla stampa di settore; GeoMarket fest con una fiera espositiva dei prodotti del consorzio.

Consorzio Sapori Di Demetra  
Via Emilia Romagna, 3  
94100 - ENNA  
CF/P.IVA 01289790865

### Promozione

Il progetto prevede la creazione di un ufficio stampa, Un'adeguata copertura sui media è fondamentale per la reputazione della destinazione in generale e in particolare per promuovere il consorzio e i suoi prodotti, infatti l'affidabilità del servizio in questo settore è spesso collegata alla presenza in riviste di settore dell'agroalimentare.