

Bilancio Sociale 2024

Perché il bilancio sociale

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP affianca al bilancio di esercizio, di carattere prevalentemente contabile, un nuovo strumento di rendicontazione che ha come obiettivo quello di fornire una valutazione pluridimensionale (non solo economica, ma anche sociale, solidaristica, promozionale e di tutela) della attività svolte e del valore creato dal Consorzio. Il bilancio sociale risponde all'esigenza di informare, valorizzare e far conoscere ai diversi Stakeholder (portatori di interesse) il valore delle attività che non possono essere ridotte alla sola dimensione economica. Il Bilancio Sociale è, dunque, uno strumento utile per far conoscere all'esterno informazioni inerenti le attività e le iniziative realizzate dal Consorzio ed ha come obiettivo anche quello di migliorare, tra i soci, la conoscenza delle azioni e delle iniziative intraprese nel corso dell'esercizio commerciale. È inoltre, l'occasione per riflettere e misurare l'efficacia del lavoro svolto nel corso dell'anno e per migliorare l'efficienza dello stesso in termini di tutela e di valorizzazione della *Lenticchia di Altamura IGP*.

Storia e Funzioni

I Consorzi di tutela sono associazioni volontarie, senza finalità di lucro, volte alla protezione comune di prodotti alimentari di alta qualità. Nel nostro ordinamento giuridico sono definiti dall'art. 2602 c.c. che recita: "Con il contratto di consorzio più imprenditori istituiscono un'organizzazione comune per la disciplina o per lo svolgimento di determinate fasi delle rispettive imprese" (art. 2602, comma 1). I produttori ed i trasformatori si associano tra loro in un consorzio, al fine di richiedere la registrazione del nome del prodotto agricolo o alimentare come: "denominazione d'origine protetta", "indicazione geografica protetta" ovvero di "specialità tipica garantita". Obiettivo primario del Consorzio è stato, quindi, quello di tutelare e promuovere il marchio di Tutela IGP per la Lenticchia di Altamura ottenuto.

Il 24 novembre 2016 con Decreto Ministeriale del MIPAAF n. 87742 è stata accordata la protezione a titolo transitorio a livello nazionale alla denominazione "*Lenticchia di Altamura I.G.P.*" e, solo successivamente, il 27 gennaio 2017, è stato costituito, il "*Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP*" per volere di diversi attori della filiera produttiva, animati tutti dal medesimo obiettivo: tutelare, promuovere e valorizzare la produzione della "*Lenticchia di Altamura*" prodotta sul territorio di Puglia e Basilicata, in particolare nei Comuni di *Andria, Corato, Ruvo di Puglia, Altamura, Cassano delle Murge, Santeramo in Colle, Minervino Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Gravina di Puglia, Montemilone, Matera, Irsina, Genzano di Lucania, Banzi, Palazzo San Gervasio, Tolve, Forenza e Tricarico*.

Il Consorzio, ha ottenuto il riconoscimento del marchio I.G.P. in data 18.12.2017, quando la denominazione “*Lenticchia di Altamura IGP*” è stata ritenuta ufficialmente meritevole di protezione giuridica anche a livello europeo ed inserita nel regime di qualità nell’apposito registro delle IGP.

A seguito delle modifiche di Statuto richieste dal Mipaaf, divenute esecutive con atto notarile del 10.01.2019, il Consorzio è stato riconosciuto con Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, forestali e del turismo in data 22 febbraio 2019 (GU serie Generale n.66 del 19/03/2019).

L'art. 14 della Legge 21 dicembre 1999 n. 526 stabilisce che ai Consorzi di tutela riconosciuti dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf) siano attribuite tra le varie funzioni quelle di promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale delle Indicazioni Geografiche.

Il 21 settembre 2022 il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali con decreto ministeriale PQAI 04 – Prot. Uscita N.0448861 del 21/09/2022 conferma, per il successivo triennio, l’incarico già conferito nel 2019 al Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP che lo vede impegnato in prima linea nello svolgimento di funzioni di tutela, promozione, valorizzazione e informazione del consumatore oltreché cura generale dell’Indicazione Geografica Protetta.

ATTIVITA' DI PROMOZIONE

A – ATTIVITA' DI INFORMAZIONE E PROMOZIONE

A gennaio 2024 il Consorzio ha avviato le attività di informazione e promozione previste nel piano progettuale finanziato dalla Regione Basilicata a valere sulle risorse **Misura 3 - REGIMI DI QUALITÀ DEI PRODOTTI AGRICOLI E ALIMENTARI - Sottomisura 3.2 “Sostegno per attività di informazione e promozione, svolte da associazioni di produttori nel mercato interno” - Intervento 3.2.1 - Informazione e promozione sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**.

Il progetto complessivamente prevedeva un Budget di € 69.500 (IVA compresa) ed un contributo pubblico di € 48.650, pari al 70% dell’ammontare complessivo di progetto.

Le attività, in coerenza con il Cronoprogramma, sono state realizzate durante tutto il 2024 per concludersi a Dicembre dello stesso anno.

Riepiloghiamo sinteticamente le attività realizzate durante tutto il 2024.

1a. AZIONI DI INFORMAZIONE: PUBBLICAZIONE DI PRODOTTI MULTIMEDIALI

Tre sono gli asset di comunicazione su cui è stata pensata la realizzazione di prodotti multimediali e la loro relativa pubblicazione sui canali social del Consorzio.

1. Valorizzazione del territorio attraverso la divulgazione di contenuti che raccontassero la filiera della *Lenticchia di Altamura IGP* attraverso la descrizione delle fasi, delle buone pratiche agronomiche e dei suoi protagonisti: gli agricoltori.
2. Sostenibilità e nello specifico alimentazione sostenibile, argomento cardine a livello mondiale, inserito nell'Agenda 2030 dell'ONU e che vedrà protagonista il Consorzio anche nei prossimi anni.
3. Cambiamento del *mindset* dei consumatori: da Lenticchia quale pietanza stagionale tipica delle festività o dei periodi invernali a *superfood* curativo, versatile, economico, adatto a tutte le stagioni e prodotto protagonista nell'alta ristorazione.

Il driver sotteso al raggiungimento degli obiettivi è stato il potenziamento dei canali social del Consorzio, si è ritenuto infatti che i canali social abbiano il potenziale di stabilire un punto di contatto tra una piccola realtà - come quella della *Lenticchia di Altamura IGP* - ed un target di riferimento nazionale e non solo.

Si riportano di seguito le iniziative realizzate e finanziate nell'ambito del programma di comunicazione:

1a.1 SHOOTING FOTOGRAFICI E RIPRESE VIDEO

Shooting fotografici e riprese video di ogni fase della filiera di produzione della Lenticchia di Altamura IGP

Per promuovere una filiera etica, controllata e italiana, il Consorzio ha deciso di raccontare tutte le fasi della produzione della *Lenticchia di Altamura IGP*.

A tal fine, sono stati organizzati **cinque sessioni fotografiche e video**: la semina, la fioritura, la raccolta, il condizionamento e il confezionamento, fino al momento in cui il prodotto arriva sugli scaffali della GDO.

- I migliori scatti di ciascuna sessione sono stati utilizzati per creare un carousel informativo, in cui immagini e testo si alternano per narrare la storia del Consorzio, descrivere il suo statuto, presentare gli agricoltori associati e condividere curiosità sulla produzione.

Questi carousel sono stati pubblicati sui canali social del Consorzio.

- In parallelo, sono stati realizzati quattro reels video per accompagnare i consumatori in un viaggio nelle terre murgiane attraverso le fasi di produzione: semina, fioritura, sino alla mietitura sotto il sole estivo; i reels hanno mostrato anche il momento del confezionamento della *Lenticchia di Altamura IGP*, i suoi processi di controllo e tracciabilità.
- Un quinto reel, realizzato con un drone, ha mostrato la bellezza dei campi tra semina e fioritura, quando le prime piantine di *Lenticchia di Altamura IGP* iniziano a colorare le suggestive distese murgiane.
- Infine è stato creato uno spot pubblicitario di un minuto diffuso sui canali social del Consorzio, in collaborazione con quelli di *Megamark*, per raccontare la storia e la tradizione, racchiuse in ogni confezione di *Lenticchia di Altamura IGP*.

Lo spot include le parti più significative di ogni fase della filiera - dalla semina alla raccolta, dal condizionamento al confezionamento - proprio per evidenziare come ogni passaggio contribuisca a creare la qualità e la unicità che caratterizzano questo prodotto 100% italiano, proveniente da filiera controllata e certificata IGP.

Shooting piatti a base di lenticchia

- ✚ Per esplorare e valorizzare il gusto delle lenticchie, sono stati realizzati diversi shooting fotografici e riprese video di preparazioni culinarie che utilizzano le lenticchie come ingrediente principale.

Le ricette sono state ideate da Sasa, chef dell'agriturismo Murà, che ha interpretato i piatti a base di lenticchie in modo innovativo, per destagionalizzare il prodotto e mostrarne l'uso in modi diversi dai classici.

Sono stati realizzati **quattro video ricette** e relativi scatti, pubblicate sui canali social del Consorzio.

Oltre alle video ricette, in coerenza con l'obiettivo **dell'alimentazione sostenibile**, si è realizzato un reel - in collaborazione con lo chef Sasa – incentrato sul tema della sostenibilità e del riuso. Nel video, lo chef mostra la sua idea di cucina a impatto zero, partendo dall'orto e utilizzando gli scarti della cucina per il compost.

- ✚ Infine, in collaborazione con Donato Calvi - chef locale -, è stato realizzato un video che ha mostrato come lo chef realizza il suo celebre **Torrone a base di *Lenticchia di Altamura IGP***.

1b. AZIONI DI INFORMAZIONE: REALIZZAZIONE INCONTRI CON I CONSUMATORI

1b.1 PUGLIA UNEXPECTED ITALY – Bit Milano 2024

In occasione dell'edizione 2024 della Bit – Borsa Internazionale del Turismo, organizzata da Milano Fiere, la Regione Puglia ha allestito uno stand di 360 mq, coinvolgendo 100 comuni e 60 operatori del settore. Lo stand ha ospitato conferenze stampa, appuntamenti B2B e degustazioni culinarie delle migliori eccellenze della regione.

Martedì 6 Febbraio, il Comune di Altamura, insieme a Taste & Tour in Masseria, ha offerto ai partecipanti della fiera una degustazione di una pietanza preparata con i prodotti più rappresentativi della città: zuppa di *Lenticchia di Altamura IGP* con crostoni di Pane di Altamura DOP e sbriciolata di salsiccia a punta di coltello.

In questa occasione, i rappresentanti del Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP hanno partecipato come esperti della filiera dei legumi e hanno supportato l'evento fornendo il prodotto necessario per la realizzazione della degustazione.

Qui sotto alcuni scatti dei momenti salienti della giornata:



1b.2 IL PARCO DELL'ALTA MURGIA A CASA SANREMO 2024

In occasione della **74esima edizione del Festival** della Canzone italiana, il Parco dell'Alta Murgia - insieme con i rappresentanti dei quindici comuni nel quale ricade - hanno presentato a Casa Sanremo le eccellenze del territorio, tra cui non poteva mancare la Lenticchia di Altamura IGP.

In particolare, i prodotti pugliesi sono stati protagonisti del pranzo preparato per gli ospiti dell'area *hospitality* del Festival nella giornata del **7 Febbraio**.

Di seguito alcuni scatti dell'evento di presentazione dell'iniziativa, tenutosi nella sede del Parco dell'Alta Murgia a Gravina in Puglia (Ba).



1b.3 THE SPECIAL TABLE – COOVINO

Nel 2024, il Consorzio ha deciso di supportare *The Special Table*, una rassegna itinerante di quattro cene nei palazzi e negli spazi più suggestivi della Puglia e non solo, organizzata da Coovino. Questo evento ha combinato **arte, cultura, le migliori etichette vinicole pugliesi e le eccellenze culinarie del territorio**, offrendo un'esperienza unica ai partecipanti.

Durante ogni serata, tra le varie portate, sono stati proposti anche piatti a base di *Lenticchia di Altamura IGP*. Inoltre, il Consorzio ha **omaggiato i commensali con confezioni** del prodotto.

Ogni cena è stata raccontata da *un reel*, pubblicato in collaborazione sui canali social del Consorzio, di Coovino e delle personalità intervenute nelle diverse serate.

1b.4 CHE SI MANGIA OGGI? CAMPAGNA DI EDUCAZIONE SANA E SOSTENIBILE

Il **16 Marzo 2024**, il Consorzio della Lenticchia di Altamura IGP, col supporto della biologa nutrizionista *Monica Incampo*, ha organizzato una **giornata di informazione nelle scuola** secondaria di primo grado "*Padre Pio*" – Altamura (Ba) per accompagnare i bambini a fare le scelte alimentari più corrette, più sane e anche più sostenibili.

Così per tutti gli studenti del primo anno, *la Lenticchia di Altamura IGP* è stata protagonista di una lezione in cui è stato **raccontato il legame profondo tra questo legume e il suo territorio, le sue modalità di produzione e le sue caratteristiche agroalimentari uniche**.

Durante l'iniziativa è stato affrontato anche il tema della sostenibilità alimentare – ricompreso nel contesto globale dell'Agenda 2030 per lo Sviluppo Sostenibile – attraverso l'adozione dei modelli sostenibili di produzione e di consumo; i referenti del Consorzio hanno spiegato che il Disciplinare della *Lenticchia di Altamura IGP* riscontra appieno gli obiettivi adottando pratiche agro-ecologiche a basso impatto ambientale grazie alla sua capacità di fissare l'azoto atmosferico e renderlo disponibile per le piante.

A supporto dell'iniziativa sono stati realizzati: due pieghevoli divulgativi, un cartonato sagomato ad altezza bimbo per permettere di scattare delle foto durante le giornate nelle scuole, una medaglia per il "miglior mangiatore consapevole" per premiare tutti i bambini e lasciare un ricordo della giornata.

È possibile leggere maggiori informazioni riguardo il progetto scolastico a cui ha preso parte il Consorzio sul seguente link: <https://www.emerotecapiancastagnaio.it/giornali/PS24/SB/PS24-SB-Mitica.pdf>

Di seguito un'immagine esemplificativa.

1b.5 KARATE NI SENTE NASHI – IL KARATE NON È MEZZO DI OFFESA O DANNO

Domenica 21 Aprile il Consorzio è sceso sul tatami accanto agli atleti dalla Scuola Energikamente ASD Shinkitai Karate per la terza edizione del Trofeo "**Karate ni sente nashi - il Karate non è mezzo di offesa o danno**".

Presente con materiale di informazione e promozione, il Consorzio della Lenticchia di Altamura IGP, ha così sottolineato lo stretto legame che questo prodotto ha con l'attività agonistica e più in generale sportiva, grazie alle sue caratteristiche nutrizionali.



1b.6 FUORISALONE VINITALY – BENVENUTI IN PUGLIA

Durante l'edizione 2024 del Vinitaly a Verona, la Puglia ha presentato la sua eccellenza culinaria nella "Puglia Taste Experience" – parte dell'evento fuori salone denominato "Benvenuti in Puglia" – realizzando **degustazioni a base di Lenticchia di Altamura IGP e tutte le altre delizie tipiche della Regione.**

Questo evento straordinario ha mirato a promuovere e valorizzare i prodotti locali, offrendo un'esperienza culinaria unica che ha esaltato l'autenticità e la diversità dei sapori pugliesi, abbinandoli ai rinomati vini della regione.



1b.7 FEDERICUS

Giunta quest'anno alla sua **10° Edizione**, **Federicus – omaggio a Federico II di Svevia, fondatore della città di Altamura** - attira migliaia di visitatori dall'Italia dall'estero e si è svolta nei giorni **26, 27 e 28 Aprile**.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP ha allestito uno stand che riproduceva un'antica locanda medievale, dove i viandanti hanno potuto apprezzare la *Birricchia*, la birra a base di *Lenticchia di Altamura IGP*.



1b.8 U PUEN NEST

In occasione della celebrazione della Festa Patronale di Santa Irene, il comune di Altamura ha organizzato la manifestazione "*u Puèn nest*". Nei giorni **3, 4 e 5 Maggio** in diverse aree del centro storico (Piazza Municipio, Piazza Duomo e l'antico forno Forte) sono stati allestiti dei banchetti in cui tutti i partecipanti all'evento hanno potuto apprezzare diverse degustazioni preparate con le eccellenze della città di Altamura: *la Lenticchia di Altamura IGP e il pane di Altamura DOP*.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP si è impegnato nella fornitura e nella preparazione della Lenticchia servita durante i 3 giorni della manifestazione.



1b.9 MACFRUT

Nell'edizione 2024 del Macfrut – fiera di riferimento a livello nazionale ed internazionale per il settore ortofrutticolo – tenutasi dal **7 Maggio al 9 Maggio**, la Regione Puglia ha permesso l'esposizione delle eccellenze enogastronomiche che concorrono alla sua reputazione in tutto il mondo.

Nell'ambito di tale iniziativa il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP ha fornito il prodotto necessario per **le degustazioni**.

A seguire alcuni scatti salienti della degustazione che ha visto come protagonista la *Lenticchia di Altamura IGP*.



1b.10 PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE PRODOTTI DOP – IGP AL GIRO D’ITALIA

Tra le iniziative volte a promuovere **uno stile di vita sano e valorizzare i prodotti locali**, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP ha partecipato al progetto promosso dal *MASAF* e da *Origin Italia* in occasione del Giro d’Italia 2024. Questa manifestazione ha rappresentato una vetrina ideale per promuovere l’eccellenza della Lenticchia di Altamura IGP, il prodotto infatti ha concorso a comporre il Cesto che è stato donato agli atleti durante la tappa di Matera. Si è trattata di un’ulteriore occasione per rafforzare il legame tra sport, benessere e cultura gastronomica.

<https://www.origin-italia.it/promozione-e-valorizzazione-dop-igp-giro-ditalia-2024/>

1b.11 PRODOTTI IGP E DOP A CASA AZZURRI – MILANO

In occasione dei **campionati europei di calcio 2024**, il MASAF, in collaborazione con la Federazione Italiana Gioco Calcio (FIGC), ha organizzato uno spazio espositivo per la degustazione dei prodotti IGP e DOP all'interno di **Casa Azzurri in Piazza Duca D'Aosta**, a Milano. **Dal 14 giugno al 14 luglio** in tale sede è stato riservato uno spazio in cui tutti i Consorzi italiani si sono riuniti ed hanno esposto le proprie eccellenze, alternandosi durante le giornate del campionato europeo per delle degustazioni specifiche di ogni prodotto.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP è stato lieto di partecipare attivamente a questa iniziativa fornendo delle confezioni di lenticchie, delle brochure informative e un video riassuntivo di ogni fase della produzione in filiera del prodotto che è stato trasmesso sugli schermi disposti nello spazio destinato all'esposizione e alle degustazioni.

Di seguito, alcuni scatti del tavolo allestito per l'occasione dal Consorzio.



1b.12 BIODIVERSA – L'ITALIA DEI PARCHI SI RACCONTA

Dal 21 al 23 Giugno si è tenuta a Gravina in Puglia la prima edizione di *“Biodiversa – L'Italia dei parchi si racconta”*, una rassegna nazionale dedicata alle **aree naturali protette e alla promozione del turismo sostenibile**. Durante queste tre giornate, i parchi italiani sono stati celebrati, mettendo in risalto il patrimonio naturale e culturale che li caratterizza. L'evento ha offerto una varietà di incontri, degustazioni, laboratori e concerti.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP ha partecipato alla manifestazione **allestendo uno stand promozionale e fornendo il prodotto per la degustazione avvenuta durante la prima giornata della fiera**. In questa occasione, ai

partecipanti è stato servito l'abbinamento più conosciuto: *pasta fresca con Lenticchia di Altamura IGP*.

A seguire, alcuni scatti che raccontano l'evento.



1b.13 COAST TO COAST CHALLENGE – Ciclopedalata europea per sostenere la salute dei reni e la pace

Tra le attività mirate alla promozione di uno stile di vita sano, il Consorzio ha deciso di sostenere la “*Coast to Coast Challenge*”, una ciclopedalata europea a sostegno della salute dei reni e della pace. Questa staffetta di ciclisti ha percorso 500 km in due tappe, da Salerno a Candela e da Altamura a Molfetta, in 24 ore non stop, per sensibilizzare l'opinione pubblica sull'importanza delle malattie renali e raccogliere fondi per la ricerca medica in questo campo.

Durante la sosta ad Altamura, si è tenuto in Piazza Duomo **un forum pubblico su cibo, buona agricoltura, sport, dieta mediterranea e cultura del dono**.

Hanno partecipato rappresentanti degli Enti che supportano l'iniziativa e docenti dell'Università di Bari: Antonio Moschetta (medicina interna), Maria Lisa Clodoveo (scienze e tecnologie alimentari), Loreto Gesualdo (nefrologia), e il presidente del Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP, Antonio Nisi.

1b.14 A RIVEDER LE STELLE IN MASSERIA

Martedì 23 Luglio, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP ha partecipato a una serata dedicata alla scoperta delle bellezze e dei tesori pugliesi, intitolata "*A Riveder Le Stelle in Masseria*". L'evento si è svolto presso l'agriturismo "*Madonna della Stella*" ad Altamura (BA). Durante la serata si sono susseguiti vari momenti: un tour naturalistico nei sentieri dell'Alta Murgia, **una cooking class con Olio EVO e Lenticchia di Altamura IGP come protagonisti**, e infine un concerto di musica dal vivo. In particolare, un rappresentante del Consorzio ha raccontato la storia della Lenticchia di Altamura IGP durante un talk introduttivo alla cena, affiancando anche gli esperti di *Assopoli* Bari durante la cooking class. Tutti i partecipanti hanno avuto l'opportunità di assaporare le pietanze preparate durante questa attività.

**“ A RIVEDER
LE STELLE
IN MASSERIA ”**

martedì
23
luglio 2024

Madonna dell'Assunta, Altamura (Ba)

h 18:00
Tour naturalistico - percorso trekking sui
Sentieri del Parco Nazionale
dell' Alta Murgia

h 20:00
Cooking class
“Olio EVO e...
Lenticchia di Altamura IGP”

h 21:00
Musica dal vivo con
“I Paipers”

Info wapps +39 3934715664
Ingresso Contributo associativo

1b.15 LA NOTTE DEI SOSPIRI – LE RADICI

Il **4 Agosto**, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP ha partecipato a "*La Notte dei Sospiri - Le Radici*", tenutasi presso il Porto di Bisceglie.

Durante la serata, caratterizzata da un ricco programma di eventi che ha celebrato le eccellenze pugliesi, la Direttrice del Consorzio Caterina Spadafora è intervenuta sul palco principale per **raccontare la storia e le peculiarità** della *Lenticchia di Altamura IGP*.

Inoltre, il Consorzio ha supportato l'evento con **una fornitura di pacchetti di rappresentanza** del prodotto, accompagnati da brochure illustrative riguardanti la storia e l'operato del Consorzio, contribuendo così a promuovere la conoscenza e l'apprezzamento della nostra eccellenza locale.



1b.16 LA GIORNATA MONDIALE DEL PANE 2024

In occasione della **Giornata Mondiale del Pane 2024**, il Comune di Altamura ha promosso una rassegna presso il **Museo del Pane Forte**, in collaborazione con il Consorzio per la Tutela e la Valorizzazione del Pane di Altamura DOP e l'Associazione Panettieri di Altamura. Dal 16 al 20 ottobre, i visitatori hanno potuto partecipare a visite guidate, laboratori dedicati alla lavorazione del pane e degustazioni serali. L'evento ha avuto il patrocinio del **MASAF**, della **Regione Puglia** e del **Parco Nazionale dell'Alta Murgia**.

Il **Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP** ha partecipato con la preparazione e la fornitura della Lenticchia di Altamura IGP, proposta in abbinamento al Pane di Altamura DOP, grazie alla collaborazione con Oropan SpA. Le degustazioni si sono svolte ogni sera a partire dalle ore 19:00.



1b.17 AGRIMERCATO CONTADINO – NATALE 2024

In occasione dell'iniziativa **"AgriNatale Mercato Contadino"**, promossa dal Comune di Altamura nei giorni **14 e 15 dicembre 2024**, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP ha preso parte alla manifestazione con un proprio stand dedicato. L'evento si è svolto tra **Piazza San Giovanni** e il **Museo Etnografico dell'Alta Murgia**, offrendo ai visitatori un ricco programma di attività, tra cui **mercatini, degustazioni, laboratori interattivi, musica e talk dedicati ai prodotti locali**, come la Lenticchia di Altamura IGP e il Pane di Altamura DOP.

Un momento particolarmente significativo è stato il talk **"La lenticchia di Altamura IGP, quando il sano diventa cool"**, tenutosi il **14 dicembre nella Sala Consiliare**, durante il quale il presidente del Consorzio, **Antonio Nisi**, ha illustrato la storia, i valori nutrizionali e il forte legame culturale della Lenticchia di Altamura IGP con il territorio.

Il Consorzio ha curato inoltre le **degustazioni**, con la partecipazione degli studenti della scuola superiore **"I.P. Denora – Lorusso"** di Altamura, presso lo stand, accogliendo cittadini, visitatori e turisti che hanno potuto apprezzare direttamente la qualità e l'autenticità del prodotto.

ASSESSORATO all'Agricoltura
Ass. Leonardo Martelli

AgriNatale 2024

Mercato Contadino

14-15 dicembre Altamura

Piazza San Giovanni 14 dicembre

- Ore 11:00
Estranea performance musicale itinerante
- Ore 11:00-13:00
Mercatino Contadino a cura di Associazioni, Consorzi e Aggregazioni Agricole
- Ore 11:50
Laboratori Enogastronomici a cura di Istituto Professionale "Denora-Lorusso"
- Ore 18:30/23:50
Mercatino Contadino a cura di Associazioni, Consorzi e Aggregazioni Agricole
- Ore 18:30
Animazione per bambini Ballonart a cura di Istituto Professionale "Denora-Lorusso"
- Ore 19:30 Performance Musicale
- Ore 21:00 DJ Set Styra

15 dicembre

- Ore 11:00
Estranea performance musicale itinerante
- Ore 11:00-13:00
Mercatino Contadino a cura di Associazioni, Consorzi e Aggregazioni Agricole
- Ore 12:30
Laboratori Enogastronomici e Animazione per bambini, Ballonart a cura di Istituto Professionale "Denora-Lorusso"
- Ore 18:30/20:30 Mercatino Contadino a cura di Associazioni, Consorzi e Aggregazioni Agricole
- Ore 18:30 AgriAperitivo conclusivo
Laboratori Enogastronomici e Animazione per bambini, Ballonart a cura di Istituto Professionale "Denora-Lorusso"
DJ Set Styra

Venez presso i luoghi della tradizione agricola/enogastronomica

Sabato 14 e Domenica 15 - ore 10:00 - 13:00
Museo Etnografico Civiltà Contadina dell'Alta Murgia

Sabato 14 - ore 10:00 - 13:00
Museo del Pane
Piazza Poppe

PARTNER

LENTICCHIA DI ALTAMURA IGP
UN ALTRA CITTÀ
LiberiAgricoltori
Confagricoltura
SIPA
SENELE

A2 - AZIONI DI PROMOZIONE A CARATTERE PUBBLICITARIO

2.1 ACQUISTO DI SPAZI PUBBLICITARI ONLINE E OFFLINE

Due sono state le riviste interessate dall'acquisto degli spazi pubblicitari da parte del Consorzio: il periodico Free Magazine per l'acquisto di banner e La Nuova Murgia, giornale mensile scelto per la pubblicazione di un intero redazionale dedicato alle attività rivolte ai consumatori da parte del Consorzio.

Per quanto riguarda gli spazi online, il Consorzio ha deciso di rivolgersi ad *altamuralive.it* che ha riservato uno spazio pubblicitario di **5 banner** sulla propria homepage, scaglionati periodicamente in modo da coprire l'intero 2024.



2.2 GESTIONE CANALI SOCIAL, YOUTUBE E SITO INTERNET

Il PED per la gestione social ha previsto una calendarizzazione di **50 post annui** su entrambi i canali del Consorzio: *facebook* e *instagram*.

Inoltre è stata prevista la pubblicazione di alcuni dei contenuti realizzati (**6 video**) anche sul canale *youtube* del Consorzio.

Per gestirli è stato formato un team composto da un *Seo specialist*, un copywriter, un grafico, un informatico, un fotografo e un videomaker.

Oltre ai contenuti prodotti dal team di lavoro, i canali social sono anche utilizzati per pubblicare aggiornamenti circa le attività in corso, le news del Consorzio e le diverse iniziative a cui prende parte.

Contestualmente alle attività di comunicazione svolte nel corso del tempo, il nuovo materiale fotografico e video è stato utilizzato per aggiornare e implementare il sito, così come è stata popolata anche la sezione news per informare gli utenti sulle azioni messe in campo dal Consorzio, e la sezione ricette per dare modo a chi naviga il sito di trovare contenuti sempre nuovi.

Si riportano a titolo esemplificativo alcuni *screenshot* del lavoro svolto sui social.

È possibile visionare l'intera programmazione social ai seguenti link

<https://www.facebook.com/LenticchiadiAltamuraIGP>

<https://www.instagram.com/lenticchiaaltamura/>

<https://www.youtube.com/@lenticchiadialtamuraigp5346>

<https://www.lenticchiadialtamura.it/>.

2.3 SPONSORIZZAZIONE CAMPAGNE SOCIAL

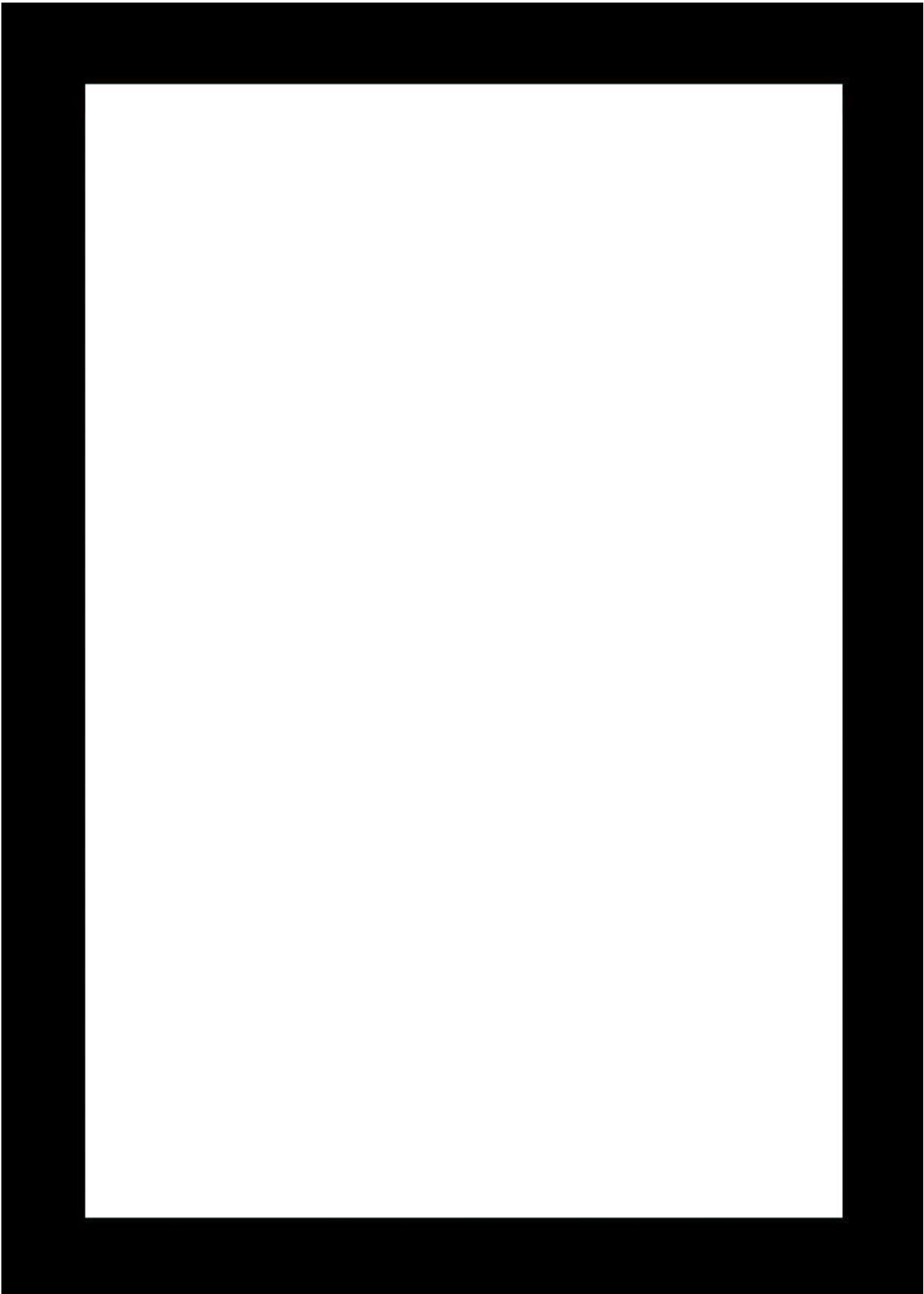
Sono state realizzate campagne pubblicitarie su Facebook e Instagram con l'obiettivo di raggiungere un pubblico sempre più vasto.

Dopo aver individuato e scelto la fascia dei potenziali utenti interessati, si è deciso di focalizzare la strategia di sponsorizzazione sui *reel* dedicati alla divulgazione delle pratiche di produzione in filiera certificata della *Lenticchia di Altamura IGP*.

Attraverso la programmazione mensile delle pubblicazioni dei *reel* è stato possibile mantenere alto il flusso di nuovi potenziali follower sulle pagine del Consorzio, prevedendo per ogni video una campagna della durata di circa 14 giorni.

Di seguito la panoramica degli ultimi 28 giorni delle attività promozionali sui social network principali.

Come evidenziato dalla tabella successiva, durante il 2024 solo con i 38 post di maggiore successo, sono stati raggiunte quasi **1,5 milioni di persone a cui si sono aggiunte oltre 600 mila interazioni per un totale che supera i 2,1 milioni di contatti**



3 AZIONI DI PROMOZIONE IN SENSO LATO

3.1 G7 PUGLIA

Durante il vertice dei capi di Stato e di Governo tenutosi in Puglia, tra Bari e Borgo Egnazia, **dal 13 al 15 Giugno**, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP – *grazie ad Origin Italia* - ha presenziato al *Media Center della Fiera del Levante* all'interno dello Stand realizzato dal MASAF e dedicato alle eccellenze italiane a Indicazione Geografica Protetta (IGP) e Denominazione di Origine Protetta (DOP).

In questo spazio, i giornalisti accreditati e le personalità delle istituzioni nazionali ed internazionali hanno avuto la possibilità di degustare la rinomata **Lenticchia di Altamura IGP**, insieme con le altre eccellenze del territorio, e di conoscerne le caratteristiche peculiari attraverso racconti e dimostrazioni.

Per arricchire ulteriormente l'esperienza, il Consorzio ha **presentato anche alcuni prodotti trasformati a base di Lenticchia di Altamura IGP**, come la Birricchia, una birra artigianale realizzata con la lenticchia, e le Nature Snack di Cerealitalia, chips non fritte a base di Lenticchia di Altamura IGP, pomodoro e basilico. Questi innovativi trasformati hanno aggiunto un tocco di originalità alla degustazione, dimostrando la versatilità e la qualità del prodotto IGP.

Di seguito, alcuni scatti rappresentativi delle attività svolte in tale manifestazione.

3.2 GRAGNANO CITTA' DELLA PASTA 2024

Nell'ambito dell'evento "*Gragnano Città della Pasta 2024*" svoltosi **dal 6 all'8 Settembre a Gragnano per il 20° anniversario**, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di

Altamura IGP ha esposto i propri prodotti nell'area allestita da Origin Italia e dedicata eccellenze italiane a Indicazione Geografica Protetta (IGP) e Denominazione di Origine Protetta (DOP).

All'interno della manifestazione - una delle manifestazioni gastronomiche di maggiore risonanza nazionale – che ha visto quest'anno la partecipazione, oltre che delle istituzioni, anche di chef stellati ed influencer, **Sabato 7 Settembre** la *Lenticchia di Altamura IGP* è stata protagonista della *cooking class* dello chef stellato **Ciro Sicignano**, il quale ha realizzato un piatto innovativo combinando **Tubettini di Gragnano IGP con Lenticchia di Altamura IGP, tartare di Pezzata Rossa Italiana, emulsione d'ostrica e 'nduja, valorizzando così le qualità del prodotto.**

Inoltre, il Consorzio ha fornito le Lenticchie di Altamura IGP per le diverse attività culinarie della manifestazione e pacchetti di prodotto sono stati distribuiti come omaggio agli ospiti e utilizzati per l'allestimento degli stand.

Di seguito, alcuni scatti dei momenti salienti delle giornate a Gragnano.

3.3 G7 AGRICOLTURA – ORTIGIA

Dal 21 al 29 Settembre, Ortigia ha ospitato il G7 dell'Agricoltura, un evento di rilevanza internazionale che ha riunito i rappresentanti delle principali nazioni per discutere tematiche legate alla sostenibilità e alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari. In questo contesto, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP ha avuto l'opportunità di partecipare attivamente, rafforzando la propria missione di promozione e valorizzazione del prodotto.

Il Consorzio è stato presente all'interno dello stand "Casa Italia DOP IGP", promosso da Origin Italia, un'area dedicata alle eccellenze italiane a Indicazione Geografica Protetta (IGP) e Denominazione di Origine Protetta (DOP). Nei giorni 21 e 22 Settembre, sono state proposte degustazioni esclusive che hanno visto protagonista la Lenticchia di Altamura IGP. In particolare, **è stata servita un'insalata fredda di riso, Lenticchia di Altamura IGP, pomodoro Pachino IGP e olio di Sicilia IGP, un piatto che ha saputo esprimere il valore del connubio tra prodotti certificati di altissima qualità.**

La partecipazione a questo prestigioso evento ha rappresentato un'importante occasione per accrescere la notorietà della Lenticchia di Altamura IGP, permettendo al Consorzio di presentarsi a un pubblico internazionale di esperti, istituzioni e appassionati del settore. L'incontro con altri produttori e le discussioni sui temi dell'agricoltura sostenibile hanno contribuito a rafforzare la rete di contatti e collaborazioni, facendo della Lenticchia di Altamura IGP un elemento chiave nel panorama agroalimentare italiano.

Di seguito, alcuni scatti delle giornate di degustazione. Il resto del materiale è presentato nella cartella di riferimento.



3.4 GIORNATA DI CONFRONTO NEI CAMPI SPERIMENTALI

Il **31 Maggio**, il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP ha invitato tutti gli **agricoltori associati a partecipare a una giornata di visite nei campi sperimentali situati a Valenzano (BA), presso il "Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti" dell'Università degli Studi di Bari, e presso l'ALSIA in agro di Metaponto (MT).** Durante la giornata sono stati osservati i progressi della ricerca su due antiche varietà di lenticchia autoctone, su cui il Consorzio, in collaborazione con PSB Sementi, sta lavorando per la registrazione varietale.

Il Consorzio ha avuto il piacere di concludere la giornata invitando tutti i partecipanti a un pranzo presso un agriturismo.

Di seguito, alcuni scatti dei momenti salienti della giornata.



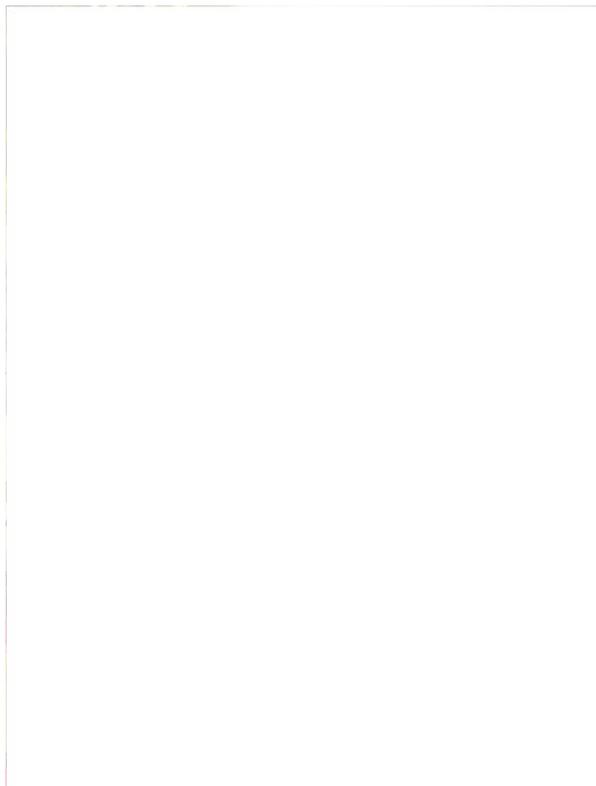
3.5 PARTECIPAZIONE A FIERE MARCA

Il Consorzio di Tutela della Lenticchia di Altamura IGP ha partecipato il **16 e 17 Gennaio 2024** alla ventesima edizione del **Marca by BolognaFiere**, la fiera interamente dedicata alla marca commerciale, nella quale le principali aziende del FOOD espongono i prodotti dell'eccellenza italiana a Marca del Distributore.

Un'occasione significativa per incontrare i diversi esponenti e stakeholder che operano nel mondo della grande distribuzione, sempre attenti ad individuare i veri prodotti di eccellenza del territorio, da promuovere e valorizzare poi all'interno dei canali di vendita della Distribuzione Moderna.

Occasione ideale per trasmettere i valori e la passione che i nostri agricoltori ripongono nella coltivazione della Lenticchia di Altamura IGP, prodotto identitario del territorio appulo-lucano e ottimo alleato della salute e della corretta alimentazione.

Di seguito a titolo esemplificativo, lo scatto fotografico in cui si evidenzia la presenza del **Vincitore di Master Chef Italia Francesco Aquila** presso lo stand del Consorzio.



🚦 PROGETTI

1. – PARTECIPAZIONE A “SaVeGrainPugliaLEG”

Il progetto *SaVeGrainPugliaLeg – Salvaguardia delle leguminose da granella di Puglia* nasce con l’obiettivo di tutelare e valorizzare le leguminose tradizionali del territorio, favorendone la conservazione e la diffusione. Finanziato nell’ambito del **PSR Puglia 2014-2020 – Sottomisura 10.2.1 "Conservazione delle risorse genetiche in agricoltura"**, il progetto coinvolge diversi attori impegnati nella ricerca, nella produzione e nella promozione delle eccellenze agroalimentari regionali.

Il Consorzio di Tutela e Valorizzazione della Lenticchia di Altamura IGP è partner attivo di questa iniziativa, contribuendo con il proprio know-how alla valorizzazione della biodiversità leguminosa e alla diffusione della cultura dei legumi di qualità certificata.

Nel corso del 2024, il Consorzio si è impegnato a promuovere il progetto attraverso una serie di incontri dedicati, illustrando l’importanza della tutela delle risorse genetiche locali e sensibilizzando operatori e consumatori.

Qui di seguito alcune delle iniziative promosse dal Consorzio nell’ambito del Progetto:

- Il **22 Febbraio 2024**, presso l'agriturismo Murà, il Consorzio ha organizzato un incontro sul nuovo progetto di tutela e recupero della biodiversità delle leguminose. Sono intervenuti Giuseppe De Mastro, responsabile scientifico del progetto, e i due direttori di Dipartimento degli Assessorati all'Agricoltura di Puglia e Basilicata, Gianluca Nardone e Rocco Vittorio Restaino. L'iniziativa mira a valorizzare la biodiversità del territorio murgiano e premurgiano, creando connessioni tra gli operatori del settore e promuovendo la riscoperta di colture a rischio di estinzione.



- Il **7 Marzo 2024**, presso Crucomia ad Andria, si è tenuto un incontro dedicato alla valorizzazione delle leguminose da granella.

Il tema centrale è stato la diversificazione delle aziende agricole, dal campo alla tavola. Sono intervenuti Giuseppe De Mastro, Caterina Spadafora (direttrice del Consorzio della Lenticchia di Altamura IGP) e Franz Caputi Jambrenghi (produttore e titolare di un'azienda consorziata).



- L'8 Marzo 2024, presso il campus *Cosimo Lacirignola* del CIHEAM a Valenzano, si è tenuto un incontro dedicato all'impiego di ecotipi antichi di Lenticchia di Altamura per il riconoscimento di nuove varietà, nell'ambito del progetto *SAVEGRAIN PUGLIALEG*.

Sono intervenuti Giuseppe De Mastro dell'Università di Bari e Gerardo Centoducati per il Consorzio; l'evento ha altresì visto la partecipazione dei soci del Consorzio della Lenticchia di Altamura IGP.

- Il **20 Maggio 2024**, si è svolto un incontro dedicato alla salvaguardia delle leguminose da granella per lo sviluppo del territorio.

L'evento ha incluso tre seminari: il primo sulle Indicazioni Geografiche e il loro ruolo nella tutela e promozione dei prodotti; il secondo sulla riscoperta di ecotipi antichi per la registrazione di nuove varietà; il terzo sulle forme di aggregazione tra agricoltori come opportunità di crescita. L'incontro, rivolto alle scuole, si è concluso con un momento di riflessione. La partecipazione è avvenuta su prenotazione.

Settimana della Biodiversità Pugliese
Agricoltura Alimentare e Ambientale

20-24 MAGGIO 2024

IL FESTIVAL DELLA BIODIVERSITÀ DI PUGLIA

20 maggio 15:00 – 18:30

SAVE GRAIN PUGLIA LEG
Salvaguardia delle leguminose da granella in Puglia per lo sviluppo del territorio

Programma

- Ore 15:00-15:15: Accoglienza e introduzione al progetto SAVE GRAIN PUGLIA LEG
- Ore 15:15-16:00: Seminario: "Le Indicazioni Geografiche" - Un'introduzione alle attività di Tutela e Promozione ottenute per mezzo del riconoscimento europeo delle IG.
- Ore 16:15-17:00: Seminario: "La riscoperta di ecotipi antichi per la registrazione di nuove linee varietali" - Come la diversità genetica influisce sulla quantità e qualità delle produzioni.
- Ore 17:15-18:00: Seminario: "L'Unico fa la forza" - Forme di aggregazione tra agricoltori come opportunità di sviluppo del territorio.

Conclusione e Riflessioni

Mostrata e sostenuta. Attività dedicate alle scuole.

APRIPIUGLIA
S.P. 79 Cassano - Altamura, KM 10,706 - 71022, Altamura (BA)

Info e contatti: info@entecassa@altamura.it - 0873167842

- Il **29 Maggio 2024**, i Trulli Arco Antico di Locorotondo hanno ospitato l'evento *Tentazioni Agresti*, una festa contadina nell'ambito della rassegna *Save-Grain Leg* promossa dall'Università di Bari. Dopo i saluti istituzionali del sindaco Antonio Bufano e dell'assessore regionale Donato Pentassuglia, l'attenzione si è concentrata sugli interventi di esperti del settore, tra cui il nostro Presidente Antonio Nisi. La sua relazione ha messo in luce con grande incisività l'importanza della biodiversità, sottolineando il **ruolo fondamentale della lenticchia di Altamura IGP nella preservazione e valorizzazione del nostro territorio**. A seguire, sono intervenuti Giuseppe De Mastro e Cristina Ferulli, che hanno approfondito ulteriormente questi temi. La giornata ha proseguito con una passeggiata nei campi di conservazione, il racconto degli agricoltori custodi e una degustazione di piatti tradizionali, concludendosi con i balli popolari del Gruppo Folk Città di Locorotondo.

ALTRE INIZIATIVE

A Dicembre 2024, a seguito dell'accordo con INFAGRI®, il Consorzio ha coinvolto i propri soci al fine di verificare la disponibilità per installazione di stazioni meteo e sensoristica per il suolo in 30 aziende consorziate. Si tratta di un'iniziativa che permetterà di avviare il percorso di collaborazione finalizzato a strutturare un sistema gestionale che consenta agli operatori di accedere a tutte le

informazioni in tempo reale, facilitando il monitoraggio continuo in grado di offrire agli agricoltori soci del Consorzio una visione completa delle condizioni atmosferiche e ambientali

LE AZIONI DI TUTELA

Quest'attività è dedicata alla protezione giuridica, tutela ed alla salvaguardia del prodotto IGP, sia a livello nazionale che comunitario ed internazionale. La maggior parte delle azioni di tutela e salvaguardia scaturiscono dal monitoraggio da parte, non solo degli attori della filiera di produzione della Lenticchia di Altamura IGP, ma anche di terzi e forze dell'ordine.

Questa attività di tutela genera certamente impatti e risultati positivi sia per i consumatori che per i produttori e consente, nel tempo, di consolidare collaborazioni con i destinatari finali del prodotto, i quali, vedendo controllato, tutelato e difeso il carattere di distintività ed originalità del prodotto, sono incentivati a contribuire all'individuazione e segnalazione di frodi, sono invogliati ad acquistare il prodotto marchiato IGP preferendolo a prodotti simili privi di qualsivoglia tutela.

L'attività di tutela prevede interventi mirati e diretti a rimuovere casi di "contraffazione alimentare" con l'obiettivo di liberare il mercato dalle frodi e dagli illeciti, ridurre il tentativo di nuovi eventi e favorire indirettamente la presenza di una corretta informazione relativa al prodotto IGP. Con il termine "contraffazione alimentare" normalmente vengono accomunate diverse situazioni, dalle falsificazioni alimentari, adulterazioni, sofisticazioni alle falsificazioni del marchio. Per quanto riguarda la Lenticchia di Altamura IGP la maggior parte delle irregolarità riscontrate sul mercato riguardano casi di evocazione/imitazione del nome "Lenticchia di Altamura" volte a sfruttare la notorietà e la fama di questo prodotto conosciuto per le sue peculiari caratteristiche.

Le attività di tutela svolte quest'anno hanno avuto come punto di inizio uno studio di settore sul prodotto di riferimento. Difatti si è proceduto con lo studio del mercato nazionale che è stato commissionato a **NIELSEN IQ**, la più importante agenzia di riferimento per i dati nel settore del Food in Italia, il quale ha dato evidenza di tanti importantissimi indici e parametri di riferimento tra cui: il volume totale del mondo lenticchia, il volume della IGP, la Distribuzione Ponderata, la pressione promozionale, le vendite a valore e a volume, la distribuzione del prodotto nelle varie aree d'Italia ecc... Questi dati, sono necessari per valutare l'affermazione della Lenticchia di Altamura IGP, la differenza di valore tra questo prodotto e la *commodities*, e di conseguenza il rischio di contraffazione a cui la nostra IGP è esposta. Il rapporto di Nielsen IQ resta a disposizione di tutti gli associati che avranno voglia di consultarlo e che ne faranno esplicita richiesta.

Contemporaneamente si è proceduto al monitoraggio web delle piattaforme commerciali ed alle analisi delle criticità.

Il monitoraggio web sulle piattaforme commerciali è di fatto un'attività svolta durante tutto l'anno, con maggiore concentrazione in periodi di alta stagionalità per la "Lenticchia di Altamura", ovvero periodo autunno-invernale, soprattutto in prossimità del Natale e del Capodanno, periodi di maggiore ricerca

e acquisto di lenticchie in Italia. Oltre al monitoraggio delle maggiori piattaforme di e-commerce (eBay, Alibaba, Amazon, ecc.) sono state impiegate diverse keywords al fine di intercettare anche piattaforme di e-commerce di medie-piccole dimensioni.

Le attività svolte sul web hanno permesso di raccogliere le diverse informazioni e fotografie in una tabella di monitoraggio web. Un'analisi preliminare ha portato all'individuazione di **9 possibili casi di *Italian Sounding*** per i quali è stata effettuata un'attenta valutazione al fine di individuare la giusta maniera di intervenire, analizzando caso per caso.

In linea generale il Consorzio cerca di intervenire adottando delle strategie di tutela in via del tutto bonaria e stragiudiziale in modo da spiegare le eventuali azioni illecite poste in essere.

Delle 9 attività sospette, 2 sono risultate in regola con le prescrizioni previste dalla legge. Per le restanti 7 segnalazioni si è ritenuto di dover inviare una prima comunicazione bonaria in cui è stata sottolineata l'anomalia riscontrata, sia essa nella parte descrittiva nel prodotto o nell'etichettatura dello stesso. I casi di indagini sono accuratamente sorvegliati al fine di verificare l'eventuale rettifica delle informazioni distorte. Ad oggi la maggior parte dei casi individuati hanno provveduto alla rimozione o modifica degli elementi distortivi, mentre qualcuno resta ancora sotto sorveglianza.

Inoltre sono state realizzate le schede per le attività di vigilanza da parte degli agenti vigilatori al fine di poter verificare l'esistenza di infrazioni nelle GDO, tra i condizionatori/confezionatori o sul web.

Si riportano le schede realizzate, che sono in fase di elaborazione per poter essere inserite nel portale SIAN e i cui risultati verranno comunicati all'ICQRF.

