



<b>APAM_093</b>	<b>100% LOU VIAGE</b>
<b>Soggetto realizzatore</b>	Associazione Lou Viage
<b>Tema Chiave CETS</b>	7. Rafforzamento dell'economia locale. a) Promuovendo l'offerta e l'identità dei prodotti e servizi locali ed il loro acquisto e utilizzo dai visitatori e dagli operatori turistici.
<b>Asse strategico</b>	E) Uomo, Territorio e Paesaggio
<b>Obiettivo da raggiungere</b>	Valorizzare le materie prime locali, le ricchezze gastronomiche e le filiere corte tra agricoltura e turismo.
<b>Breve descrizione</b>	<p>L'azione si propone di organizzare cene preparate dai ristoranti membri dell'associazione cucinate solamente con materie prime provenienti dalla Valle Stura. Questo progetto è stato proposto con modesto successo nell'autunno del 2013. Intendiamo riproporlo a partire dalla primavera/estate del 2017 e renderlo un'offerta sempre presente nei locali aderenti. Questi potranno decidere se proporre solo un piatto inserito nel loro menù abituale o proporre un menù intero, sempre cucinati con le splendide materie prime che la nostra Valle ci offre. La sfida sta nel costruire i piatti usando veramente il 100% di materie prime di valle. Ci concediamo il sale, perché di quello non possiamo fare a meno, e in valle non si trova!</p> <p>L'associazione si occuperà della coordinazione tra coltivatori e ristoratori e della promozione dell'iniziativa.</p>
<b>Altri soggetti da interessare</b>	Ristoratori associati Lou Viage, agricoltori e produttori locali.
<b>Costo totale</b>	<b>Costo Monetario:</b> circa € 500/anno per la promozione dell'iniziativa. <b>Valorizzazioni:</b> impegno pari a circa 30 giornate/anno per il coordinamento dell'iniziativa.
<b>Tempo di realizzazione</b>	2017-2018-2019-2020-2021
<b>Risultati attesi, indicatori</b>	Proposta da parte dei membri dell'associazione di almeno un piatto legato all'iniziativa.
<b>Scheda a cura di</b>	Arianna Di Paolo