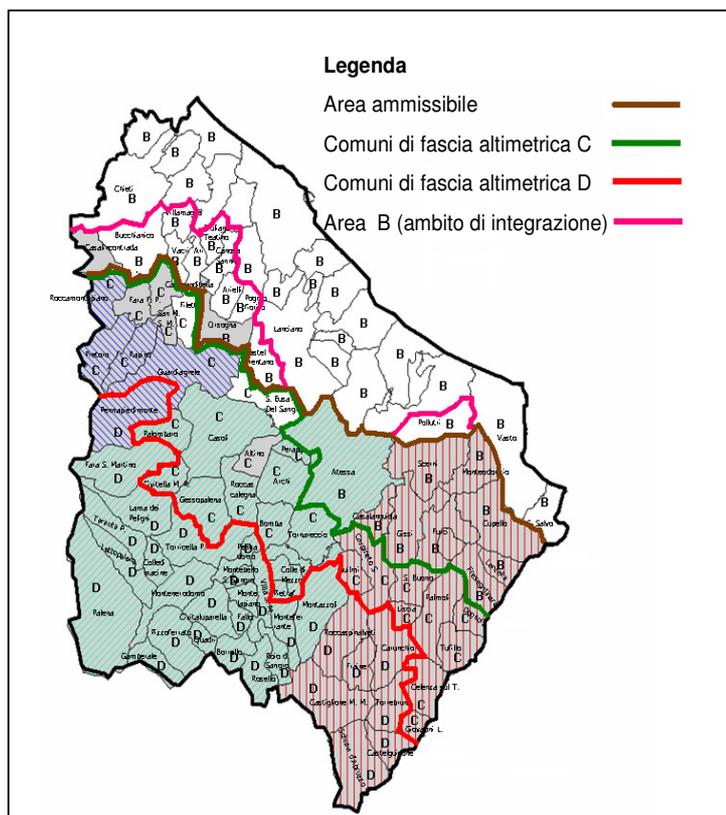


IL PIANO DI SVILUPPO LOCALE



Area ammissibile per il PSL Maiella Verde (provincia di Chieti)

NASCE “TERRE OSPITALI”

L'associazione degli operatori del turismo enogastronomico della Provincia di Chieti

L'Associazione, che non ha finalità di lucro, né carattere politico, si propone di promuovere una cultura turistica legata in particolare all'identità culturale ed all'enogastronomia nel territorio della Provincia di Chieti, attraverso la valorizzazione e la qualificazione degli standard delle risorse, prodotti, prestazioni, servizi turistico-ricettivi e complementari dell'offerta territoriale. L'associazione è aperta all'adesione di tutti gli operatori del settore.

L'Associazione aderisce alla Società Consortile Sangro-Aventino, pertanto i suoi soci potranno partecipare alla DMC senza dover acquistare le quote del Patto (e quindi sobbarcarsi delle relative spese notarili).

Nei prossimi giorni tutti i soci saranno invitati a partecipare alla co-progettazione del piano delle attività 2013.

Gli operatori locali interessati ad aderire possono rivolgersi al GAL Maiella Verde.

AMPLIATO L'ELENCO DEI PRODOTTI MINORI DI NICCHIA E/O TIPICI

Con determinazione dirigenziale (DH/36/2013) del 31/01/2013, la Giunta Regionale, a seguito delle istanze presentate da Maiella Verde ed altri due GAL, ha tempestivamente approvato il nuovo elenco dei prodotti minori di nicchia e/o tipici oggetto di intervento della misura 121 nell'ambito della misura 4.1.1 dei Piani di Sviluppo Locale dei GAL che offre un supporto finanziario ad investimenti tra 10.000 e 50.000 euro.

Si tratta di un importante provvedimento che consente l'accesso agli incentivi per gli investimenti a numerose aziende agricole del nostro territorio che, sulla base delle produzioni incluse nel vecchio elenco, si erano sentite ingiustamente tagliate fuori da questa opportunità.

Il nuovo elenco infatti, riammette produzioni tipiche di grande pregio che svolgono un ruolo essenziale nel paniere di offerta dell'entroterra chietino come i vini DOC ed IGP, gli oli extravergine di oliva DOP e monovarietali delle varietà locali, le produzioni vegetali delle varietà autoctone abruzzesi, le conserve vegetali sott'olio e la carne bovina di Marchigiana IGP.

La versione integrale del nuovo elenco può essere consultata all'indirizzo WEB www.maiellaverde.it.

UNA DMC PER IL SANGRO-AVENTINO

Le Destination Management Company (DMC) sono le nuove organizzazioni miste cui la Regione Abruzzo intende affidare il ruolo di promuovere la creazione, promozione e commercializzazione dell'offerta turistica di destinazione in coerenza e raccordo con la programmazione di sviluppo del turismo regionale.

Nel Sangro-Aventino la DMC è stata promossa da una ampia partnership di organizzazioni locali (tra cui anche Maiella Verde) e sarà accolta all'interno della Società Consortile Sangro-Aventino (il Patto).



DOVE RIVOLGERSI PER AVERE AIUTO SUI BANDI

Una rete di sportelli informativi attiva sul territorio

Grazie al supporto fornito dalle organizzazioni associate tramite i propri esperti, dopo un serrato ciclo di incontri pubblici (sono stati organizzati 24 incontri) che ha visto la partecipazione di più di 600 persone, è stata attivata una rete di sportelli territoriali ove è possibile ricevere assistenza informativa per partecipare ai bandi del GAL Maiella Verde. Nella tabella seguente sono riportati i recapiti e gli orari di apertura dei 22 sportelli ubicati su tutto il territorio provinciale.

Si ricorda che la prima scadenza di presentazione dei progetti è fissata per il 18 marzo (una seconda finestra consentirà la presentazione di domande anche nei 30 giorni successivi).



Recapiti degli sportelli informativi presenti sul territorio

Associazione	Indirizzi sportelli	Orari di apertura	Responsabili di sportello	Telefono
CIA	Casoli - via San Nicola, 27	da Lun a Sab 8:30 - 12:30, mar e giov 15:30 - 18:30	Alfonso Ottaviano	0873919719
	Guardiagrele - via Tripio, 94/1	da Lun a Sab 8:30 - 12:30, mar e giov 15:30 - 18:30	Verna Sabia	087182847
	Lanciano - via Milano, 26/1	da Lun a Sab 8:30 - 12:30, mar e giov 15:30 - 18:30	Massimiliano Priori	0872712951
	Scerni - Via Dante Alighieri, 130	da Lun a Sab 8:30 - 12:30, mar e giov 15:30 - 18:30	Giuseppe Di Filippo	0873919719
	Vasto - via Maddalena, 91	da Lun a Sab 8:30 - 12:30, mar e giov 15:30 - 18:30	Giuseppe di Silvio	0873363230
CNA	Chieti - via Della Liberazione, 69	da Lun a Ven 9,00 - 12,00 15:00 - 18:00	Francesco Di Iorio	08714237224
	Lanciano - viale Cappuccini, 32/B	da Lun a Ven 9,00 - 12,00 15:00 - 18:00	Marco Trisi	087245660
	Vasto - Via Bengasi	da Lun a Ven 9,00 - 12,00 15:00 - 18:00	Silvio Calice	087369000
COLDIRETTI	Atessa - Via Antonio Gramsci, 11	da Lun a Ven 8.30-13.00	Michele Cianci	0872850143
	Casoli - Viale Napoli, 58	da Lun a Ven 8.30-13.00	Sergio Evangeista	0872982155
	Guardiagrele - Via Occidentale	da Lun a Ven 8.30-13.00	Pina Taraborelli	0871800001
	Vasto - via F. P. Michetti, 7	da Lun a Ven 8.30-13.00	Andrea Clissa	0873365001
CONFESERCENTI	Chieti - via Spezioli 30/32	8:30/13:00 - 14:30/18:00	Lido Legnini	087164399
	Lanciano - via Isonzo, 1	8:30/13:00 - 14:30/18:00	Teresa De Camillis	0872711924
	Vasto - via Martiri della L.	8:30/13:00 - 14:30/18:00	Sirone Lembo	087359158
COPAGRI	Atessa - Via Salita Camp., 1	9-13 e 16 - 19	Alessio Di Risio	0872 850109
	Chieti - Piazza Umberto I, 7	9-13 e 16 - 19	Giuseppe Di Biase	0871071983
	Lanciano - Corso U. I 117	9-13 e 16 - 19	Alessio Di Risio	0872947005
	Montazzoli - Via Fieramosca	9-13 e 16 - 19	Donato Civitella	0872 713506
	Ortona - Via del Giglio, 14	9-13 e 16 - 19	Giuseppe Di Biase	0859064851
	Scerni - Via Roma, Vico 4	9-13 e 16 - 19	Orlando Di Bussolo	0873675197

PER SAPERNE DI PIÙ

<p>Maiella Verde Via Frentana, 50 - 66043 Casoli (CH) Tel/fax 0872993499 e.mail maiellaverde@libero.it Apertura uffici: lunedì-venerdì 9/13 - 15/17</p>	<p>Iscrivetevi alla newsletter su: www.maiellaverde.it Seguici anche su Facebook</p>	<p>Lavora con noi Nei prossimi mesi saranno effettuate le selezioni dei collaboratori per l'attuazione dei progetti. Gli interessati possono iscriversi all'albo (www.maiellaverde.it)</p>
--	--	--