



Life Grace



Spett.le Tavolo 7: Ristorazione

Tavoli Tematici del Consiglio del Cibo di Roma

Gent.mi coordinatori

Marco Morello (Roma Alta Cucina)

Gianfranco Piccioni (Visione Roma)

Oggetto: Proposta di collaborazione tra il progetto LIFE Grace (GRASSland Conservation Effort through usage, LIFE19 GIE/IT000977) e il Tavolo sulla Ristorazione del Consiglio del Cibo di Roma

Alla cortese attenzione del Tavolo sulla Ristorazione del Consiglio del Cibo di Roma

Con la presente, desideriamo presentarvi il progetto LIFE Grace e proporre una collaborazione per promuovere la valorizzazione della filiera della zootecnia estensiva al pascolo, al fine di integrare i nostri obiettivi comuni e rafforzare il legame tra produttori locali e il settore della ristorazione.

Con il Progetto LIFE Grace emerge la sostenibilità delle produzioni zootecniche ottenute da allevamenti estensivi a pascolo. La sopravvivenza di tale allevamento è fortemente compromessa dallo spostamento del mercato verso le razze allevate in stalla. LIFE Grace punta al rafforzamento della filiera corta come canale elettivo per la commercializzazione di questa carne, le cui produzioni sono legate a piccole aziende dei territori delle tre grandi ZPS del Lazio (Monti Ausoni/Aurunci, Monti Reatini e area della Tolfa).

Il progetto LIFE Grace si impegna a riqualificare la filiera della zootecnia estensiva al pascolo attraverso diverse iniziative, tra cui:

- favorire incontri territoriali per rafforzare il business network tra filiera corta, canali Horeca e allevatori dei siti Natura 2000;
- creare opportunità B2B con Horeca e operatori della vendita al dettaglio, a livello locale e regionale, partendo da una vetrina per i prodotti zootecnici da allevamento;
- stabilire accordi di co-marketing tra produttori, trasformatori, distributori e comunità locali per valorizzare e rafforzare le reti territoriali;
- promuovere campagne di sensibilizzazione e comunicazione ai consumatori, organizzando momenti collettivi di commercializzazione per far conoscere carni e altri prodotti da allevamenti estensivi in aree naturali;
- incentivare spazi di istruzione e formazione per sviluppare competenze e figure professionali rilevanti per il mercato.

L'obiettivo principale è facilitare l'approvvigionamento diretto e creare opportunità di mercato tra allevatori e vari canali elettivi come la ristorazione privata e collettiva, i negozi, le macellerie, gruppi d'acquisto e altro ancora.



Life Grace



Proponiamo al Tavolo 7 sulla Ristorazione di fare rete con il progetto LIFE Grace per valorizzare la carne e le produzioni derivanti da sistemi di allevamento incentrati sul pascolo. Disponiamo di una campagna di sensibilizzazione completa di depliant, brochure e un codice QR, attraverso il quale è possibile caricare il menù e la storia dell'azienda parte della business network LIFE Grace.

Siamo convinti che questa collaborazione possa portare benefici significativi sia ai produttori che agli operatori del settore della ristorazione, promuovendo al contempo una maggiore consapevolezza e apprezzamento per i prodotti di qualità ad elevato valore ambientale, etico e sociale provenienti da sistemi di allevamento sostenibili.

Restiamo a disposizione per eventuali ulteriori informazioni in merito e per definire le modalità di collaborazione.

In attesa di un vostro cortese riscontro, porgiamo distinti saluti.

Alba Pietromarchi

Ricercatrice esperta di filiera bio
FIRAB, partner Progetto LIFE Grace