

ALLEGATO A ALLA DETERMINAZIONE DPD022/162 del 17/09/2026

ALL.A



G.A.L. MARSICA

CSR 2023 - 2027 Abruzzo

Intervento SRG06 LEADER - Attuazione strategie di sviluppo locale

Sottointervento SRG06 – A – Sostegno alla strategia di sviluppo locale

Ambito tematico: Sistemi locali del cibo, distretti, filiere agricole e agroalimentari.

Operazione A n.: ASG22 - A2 Titolo azione “Qualità delle produzioni agroalimentari della Marsica”

Modalità di attuazione: GAL a regia diretta

RELAZIONE TECNICA

FASE 3

“Marsicaland”

FINALITA' E OBIETTIVI

La Marsica presenta un modello di agricoltura mediamente intensivo con medie e grandi imprese strutturate nella piana del Fucino, mentre il resto del territorio si caratterizza per le piccole produzioni di nicchia e di qualità. Gli ultimi anni vedono la crescita in termini numerici dei piccoli produttori che stanno tentando di affermarsi in segmento di mercato che richiede un livello di qualità dei prodotti medio-alto. Tranne alcuni esempi, in Marsica il connubio territorio-prodotto tipico e di qualità non è sufficientemente organizzato e, di conseguenza, non percepito. Diversi sono i tentativi in atto per cercare di stimolare i produttori ad organizzarsi per rispondere al meglio alle esigenze del mercato e di valorizzare le produzioni al di fuori del contesto locale e regionale. Sulla base di queste considerazioni, il territorio necessita, analogamente a quanto previsto nel settore del turismo, di stimolare con rinnovata forza l'organizzazione dei piccoli produttori, la valorizzazione delle produzioni di qualità, la partecipazione in forma aggregata nei mercati locali, regionali e nazionali.

Facendo seguito ai protocolli e agli accordi siglati nella scorsa programmazione tra Regione Abruzzo e GAL e tra gli stessi GAL abruzzesi le cui finalità sono l'attivazione di azioni coordinate atte a promuovere le eccellenze dei territori, in particolare quelli rurali e aree interne, nonché le produzioni tipiche del territorio abruzzese anche a livello locale.

Partendo dall'esperienza degli interventi che il GAL ha promosso negli anni scorsi sulla valorizzazione delle filiere, con questa iniziativa si intende organizzare degli appuntamenti per presentare i prodotti tipici del territorio con i produttori che raccontano le loro esperienze ed esperti che ripercorrono la storia dei prodotti e gli impatti socio-economici sui territori di produzione.

Rispetto alla SSL approvata, in questa iniziativa i fattori strategici e le attività sono:

Attività 1 - Governance: organizzazione di un sistema di relazioni tra soggetti pubblici e privati che operano sul territorio e che direttamente o indirettamente sono coinvolti attivamente nella produzione, trasformazione, valorizzazione, promozione e vendita dei prodotti agroalimentari tradizionali locali di qualità. Laddove se ne ravvisi la possibilità, stimolare e sostenere distretti del cibo di qualità e le filiere corte, settoriali e multisettoriali.

Attività 8 - Informazione e comunicazione: progettazione e realizzazione di azioni di informazione finalizzate a diffondere e condividere la conoscenza, le esperienze, le opportunità, l'innovazione, la ricerca, la digitalizzazione (le azioni contribuiscono alla realizzazione della strategia AKIS regionale). Pianificazione e realizzazione di azioni di comunicazione finalizzate a far conoscere finalità e obiettivi delle azioni messe in atto dal GAL in coerenza con quanto previsto sul tema della sostenibilità.

DESCRIZIONE DELLE ATTIVITA'

Il GAL Marsica, il 25/07/2023, ha sottoscritto il Protocollo d'Intesa per la realizzazione del Festival Diffuso dell'Agroalimentare della Marsica insieme al Comune di Avezzano, ARAP, Consorzio IGP di tutela della patata del Fucino, Patto Territoriale della Marsica e altre associazioni datoriali. Nel Comitato di indirizzo, di cui all'art. 5 del Protocollo è stato deciso di organizzare, come già fatto negli anni precedenti, il Festival "Marsicaland" nei giorni 18-20 settembre 2026. Il GAL, insieme ai sottoscrittori, intende partecipare fattivamente alla manifestazione per valorizzare l'agrobiodiversità del territorio con una show cooking dedicati. Una prima presentazione ed annuncio dell'evento ci sarà a Roma il 9 settembre 2026 presso un locale nel quale saranno invitati giornalisti e media per raccontare il territorio e presentare i prodotti della Marsica. Un'ulteriore data è programmata per lo show cooking nell'ambito della manifestazione "Tracciatura del Solco Dritto di Gioia dei Marsi" un antico rito contadino e devozionale riconosciuto come patrimonio culturale e inserito nel Registro Nazionale del Paesaggio Rurale che si svolge nei giorni 26 e 27 settembre 2026. La partecipazione rientra nel novero degli impegni e responsabilità previste nell'art. 4 del Protocollo d'Intesa, come concordato tra i sottoscrittori. Ai sensi dell'art. 8 comma 8.2 del Protocollo, ARAP è stato indicato come soggetto attuatore delle azioni finalizzate alla realizzazione delle attività.

Format previsto

Le modalità per l'evento sono tre:

- Una serata di presentazione di Marsicaland con giornalisti di testate nazionali di settore e non, insieme agli attori protagonisti del territorio ed i rappresentanti istituzionali dei sottoscrittori il Protocollo d'Intesa Marsicaland, l'incontro si terrà il 9 settembre 2026 presso il Rooftop Ozio a Roma.
- Show cooking nelle giornate di Marsicaland ad Avezzano dal 18 al 20 settembre 2026 nella tensostruttura messa a disposizione per eventi in piazza Risorgimento.
- Show cooking nell'ambito della manifestazione "Tracciatura del Solco Dritto di Gioia dei Marsi", strumenti ed attrezzature sono messe a disposizione dagli organizzatori e dalla Pro Loco, sarà a carico del progetto l'affitto della cucina.

Ogni appuntamento vedrà coinvolti stakeholder locali, produttori e istituzioni che racconteranno storia, prodotti e territorio, chef a turno proporranno una rivisitazione di uno o più piatti con base i prodotti tipici locali

I servizi da affidare sono:

1. realizzazione di show cooking:
2. affitto cucina.

CONGRUITA' DEI COSTI

I costi del servizio sono stati desunti dal Prezziario Agricolo Regionale, nella voci ricomprese all'Allegato N. Ai sensi dell'art. 8 comma 8.2 del Protocollo, laddove individua ARAP quale soggetto attuatore delle azioni finalizzate alla realizzazione delle attività, sono stati chiesti preventivi per le attività previste mediante la piattaforma SIAN.

Le voci di prezziario chieste nel preventivo:

TIPOLOGIA SPESA DA PREZZIARIO REGIONALE DA UTILIZZARE	
Tipologia di spesa	Sotto tipologia
Servizio di catering in occasione di fiere, convegni, workshop, degustazioni (costo del solo menù per partecipante accreditato e presente, escluso affitto attrezzatura e costo del personale di sala)	Pranzo/cena
Affitto cucina	Affitto cucina (nel caso di evento/degustazione che preveda l'abbinamento cibo/vino o un b2b con la ristorazione che preveda la degustazione di un piatto cucinato e/o preparato in cucina) comprensivo dell'utilizzo di utensili, piatti, posate e di tutte le attrezzature necessarie per la realizzazione di video ricette con prodotti certificati e messa a disposizione di un referente per l'intera giornata per il corretto utilizzo degli spazi e delle attrezzature. (eventi regionali)

LISTINO PREZZIARIO REGIONALE			PREVENTIVO OFFERTO		
TIPOLOGIA SPESA / SOTTO TIPOLOGIA	IMPORTO UNITARIO MASSIMO	ATTIVITA' RICHIESTA DAL GAL	IMPORTO UNITARIO	QUANTITA'	TOTALE
Servizio di catering in occasione di fiere, convegni, workshop, degustazioni (costo del solo menù per partecipante accreditato e presente, escluso affitto attrezzatura e costo del personale di sala) Pranzo/cena	75,00	Press dinner presso il rooftop del ristorante Ozio, a Roma.	60,01	60	3.600,71
Servizio di catering in occasione di fiere, convegni, workshop, degustazioni (costo del solo menù per partecipante accreditato e presente, escluso affitto attrezzatura e costo del personale di sala) Pranzo/cena	75,00	Show cooking preparati da chef del territorio in programma nella tre giorni di Marsicaland (18-19-20 settembre 2026)	50,01	80	4.000,62
Servizio di catering in occasione di fiere, convegni, workshop, degustazioni (costo	75,00	Show cooking preparati da chef del	48,80	100	4.880,00

del solo menù per partecipante accreditato e presente, escluso affitto attrezzatura e costo del personale di sala) Pranzo/cena		territorio in in occasione della manifestazione “Tracciatura del Solco Dritto di Gioia dei Marsi” del 26 e 27 settembre 2026			
Affitto cucina (nel caso di evento/de gustazione che preveda l'abbinamento cibo/vino o un b2b con la ristorazione che preveda la degustazione di un piatto cucinato e/o preparato in cucina) comprensivo dell'utilizzo di utensili, piatti, posate e di tutte le attrezzature necessarie per la realizzazione di video ricette con prodotti certificati e messa a disposizione di un referente per l'intera giornata per il corretto utilizzo degli spazi e delle attrezzature. (eventi regionali)	3.425,50	Messa a disposizione per gli show cooking preparati da chef del territorio in in occasione della manifestazione “Tracciatura del Solco Dritto di Gioia dei Marsi” del 26 e 27 settembre 2026	2.440,00	1	2.440,00
TOTALE					14.921,33

Si fa presente che, nel preventivo riportato al Protocollo AGEA.ASR.2026.0906350, nel modello di offerta allegato sono riportati prezzi al netto senza decimali invece presenti nel documento generato dalla piattaforma SIAN. Pertanto, i prezzi corretti e utilizzati nel piano finanziario della presente domanda sono quelli generati dalla piattaforma SIAN.

CRONOPROGRAMMA

Fasi del progetto	2025	2026	2027	2028	2029
Organizzazione e realizzazione degli eventi		X			

ANALISI DEI COSTI

Allegare Piano Finanziario Analitico (file excel e .pdf)

Avezzano 07/09/2026

Il Direttore del Gal Marsica
Arch. Mario Di Lorenzo

GAL MARSICA

Indirizzo via XX Settembre 51 Avezzano tel.

Email: info@marsica.it

PIANO FINANZIARIO ANALITICO

Intervento SRG06 - CSR 2023-2027 Regione Abruzzo

Tipologia di intervento "Leader - attuazione strategie di sviluppo locale"

Sottointervento SRG06-A Sostegno alla strategia di sviluppo locale

Ambito tematico: Sistemi locali del cibo, distretti, filiere agricole e agroalimentari

Azione A n. ASG22 - A2 Titolo progetto “Qualità delle produzioni agroalimentari della Marsica”

Proponente: GAL MARSICA

A. COSTI RISORSE UMANE

A. 1

PERSONALE INTERNO ED ESTERNO (costi relativi al personale dipendente, al personale con contratto di collaborazione coordinata e continuativa, al personale che offre una prestazione occasionale senza partita IVA, impiegati dal GAL nella realizzazione dell'intervento (I costi unitari non possono eccedere quelli previsti dal regolamento interno del GAL).

Tipologia del rapporto di lavoro (indicare se dipendente, cococo, prestazione occasionale, etc...)	Tipologia di spesa (Rif. Specifica lett. del comma 2 dell'Art. 5.3)	Descrizione ruolo e funzione (descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)	Costo/ora (costo orario previsto da contratto)	n° ore lavorate (numero di ore di lavoro previste dal contratto)	Costo totale (incluso IVA) (costo/ora x n° ore lavorate)	IVA *	Modalità e procedure di selezione del personale - contratto Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)	Determinazione del Costo Congruità della spesa
			€ -	0	€ 0,00	€ -		
SUB-TOTALE A. 1					€ 0,00	€ 0,00		

A. 2

CONSULENTI ESTERNI (costi relativi ai consulenti esterni con partita IVA, impiegati dal GAL nella realizzazione dell'intervento (I costi unitari non possono eccedere quelli previsti dal regolamento interno del GAL).

Tipologia del rapporto di lavoro (indicare se Junior, Senior, operativo, etc...)	Tipologia di spesa (Rif. Specifica lett. del comma 2 dell'Art. 5.3)	Descrizione ruolo e funzione (descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)	Costo/ora (costo orario previsto da contratto)	n° ore lavorate (numero di ore di lavoro previste dal contratto)	Costo totale (incluso IVA) (costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)	IVA *	Modalità e procedure di selezione del consulente esterno - contratto Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)	Determinazione del Costo Congruità della spesa
			€ -	0	€ 0,00	€ -		
SUB-TOTALE A. 2					€ 0,00	€ 0,00		
TOTALE A					€ 0,00	€ 0,00		

B. COSTI ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI (Costi relativi alla acquisizione di beni e servizi finalizzati alla realizzazione dell'intervento)

B. 1

COSTI ACQUISIZIONE BENI

Tipologia Fornitore (indicare tipologia fornitore)	Tipologia di spesa (Rif. Specifica lett. del comma 2 dell'Art. 5.3)	Descrizione della fornitura da acquistare (descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)	Costo/Q.tà (costo per Q.tà da acquistare)	Q.tà (Quantità da acquistare)	Costo totale (incluso IVA) (costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)	IVA *	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)	Determinazione del Costo Congruità della spesa
SUB-TOTALE B. 1					€ 0,00	€ 0,00		

B. 2 COSTI ACQUISIZIONE DI SERVIZI								
Tipologia Fornitore (indicare tipologia fornitore)	Tipologia di spesa (Rif. Specifica lett. del comma 2 dell'Art. 5.3)	Descrizione del servizio da acquistare (descrivere il ruolo, le funzioni oggetto del contratto)	Costo/Q.tà (costo per Q.tà da acquistare)	Q.tà (Quantità da acquistare)	Costo totale (incluso IVA) (costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)	IVA *	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)	Determinazione del Costo Congruità della spesa
		Press dinner presso il rooftop del ristorante Ozio, a Roma il 9 settembre 2026.	€ 60,01	60	€ 3.600,71	€ 649,31	Preventivi su piattaforma SIAN	Preventivo su voci del Prezziario Agricolo Regionale (Allegato N), vedi Relazione Tecnica
		Show cooking preparati da chef del territorio in programma nella tre giorni di Marsicaland (18-19-20 settembre 2026)	€ 50,01	80	€ 4.000,62	€ 721,42	Preventivi su piattaforma SIAN	Preventivo su voci del Prezziario Agricolo Regionale (Allegato N), vedi Relazione Tecnica
		Show cooking preparati da chef del territorio in in occasione della manifestazione "Tracciatura del Solco Dritto di Gioia dei Marsi" del 26 e 27 settembre 2026	€ 48,80	100	€ 4.880,00	€ 880,00	Preventivi su piattaforma SIAN	Preventivo su voci del Prezziario Agricolo Regionale (Allegato N), vedi Relazione Tecnica
		Messa a disposizione per gli show cooking preparati da chef del territorio in in occasione della manifestazione "Tracciatura del Solco Dritto di Gioia dei Marsi" del 26 e 27 settembre 2026	€ 2.440,00	1	€ 2.440,00	€ 440,00	Preventivi su piattaforma SIAN	Preventivo su voci del Prezziario Agricolo Regionale (Allegato N), vedi Relazione Tecnica
SUB-TOTALE B. 2					€ 14.921,33	€ 2.690,73		
TOTALE B					€ 14.921,33	€ 2.690,73		
C. COSTI PER VIAGGI E TRASFERTE								
C. 1 SPESE DI VIAGGIO E TRASFERTE								
Tipologia di Spesa (indicare tipologia di spesa)		Descrizione (descrivere l'oggetto della spesa)	Costo/Q.tà (costo per Q.tà da acquistare)	Q.tà (Quantità da acquistare)	Costo totale (incluso IVA) (costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)	IVA *	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)	Determinazione del Costo Congruità della spesa
			€ -	0	€ 0,00	€ -		
SUB-TOTALE C. 1					€ 0,00	€ 0,00		
TOTALE C					€ 0,00	€ 0,00		
D. ALTRI COSTI								
D. 1 ALTRI COSTI								
Tipologia di Spesa (indicare tipologia di spesa)	Tipologia di spesa (Rif. Specifica lett. del comma 2 dell'Art. 5.3)	Descrizione (descrivere l'oggetto della spesa)	Costo/Q.tà (costo per Q.tà da acquistare)	Q.tà (Quantità da acquistare)	Costo totale (incluso IVA) (costo/Q.tà x Q.tà da acquistare)	IVA *	Modalità e procedure di selezione del fornitore - contratto Descrivere le procedure (rispettare le norme disciplinate dal regolamento interno approvato e dalla normativa vigente in materia)	Determinazione del Costo Congruità della spesa
			€ -	0	€ 0,00	€ -		
SUB-TOTALE D. 1					€ 0,00	€ 0,00		
TOTALE D					€ 0,00	€ 0,00		
TOTALE A + B + C + D					€ 14.921,33	€ 2.690,73		

* indicare se l'IVA è recuperabile o non recuperabile

QUADRO FINANZIARIO APPROVATO



VOCI DI SPESA							
INTERVENTO - GAL MARSICA A-S SRG06-A2 Codice azione ASG22 "Qualità delle produzioni agroalimentari della Marsica" - Fase 3	CODICE SPECIFICA SOTTOINTERVENTO - A-S SRG06-A2 - FASE 3	DESCRIZIONE VOCI DI SPESA	SPESA IMPONIBILE iva esclusa € (Iva esclusa)	IVA €	CONTRIBUTO RICHIESTO €	CONTRIBUTO AMMESSO €	NOTE
SRG06 - LEADER	Azione A.1	A - CONSULENTI ESTERNI		0,00	0,00		
SRG06 - LEADER	Azione A.1	B - COSTI ACQUISIZIONE BENI E SERVIZI	12.230,60	2.690,73	14.921,33	14.921,33	La verifica della congruità e della ragionevolezza dei costi è stata condotta sulla base dell'esame dei preventivi di spesa forniti dal soggetto attuatore, che ha applicato un'offerta al ribasso sulle voci del prezzario agricolo regionale utilizzate dal GAL per la stima dei costi oggetto della domanda di contributo. L'effettiva aderenza e coerenza dei costi dichiarati rispetto a quanto rappresentato nella valutazione tecnica indipendente potranno essere accertate solo in sede di erogazione/pagamento, mediante l'esame della documentazione giustificativa di supporto (fatture, timesheet, curricula dei professionisti coinvolti, contratti, ecc.), con particolare riferimento al costo delle singole unità di beni e servizi rendicontati.
SRG06 - LEADER	Azione A.1	C - COSTI PER VIAGGI E TRASFERTE	0,00	0,00	0,00	0,00	
SRG06 - LEADER	Azione A.1	D - ALTRI COSTI	0,00	0,00	0,00	0,00	
Totale Azione A1			12.230,60	2.690,73	14.921,33	14.921,33	
TOTALE			12.230,60	2.690,73	14.921,33	14.921,33	