



- Partners: ELGO DIMITRA (coordinator)
Hellenic-Italian Chamber of Commerce of Greece
Regione Calabria
Ionian Islands Region
University of Bari
University of Calabria

Proposta 1 TITOLO: "Sviluppo Rurale Sostenibile, Rete di aziende agricole multifunzionali aperte, caseifici, cantine, frantoi e ristoranti/osterie tradizionali. MobiLab va avanti" MobiLab Goes On

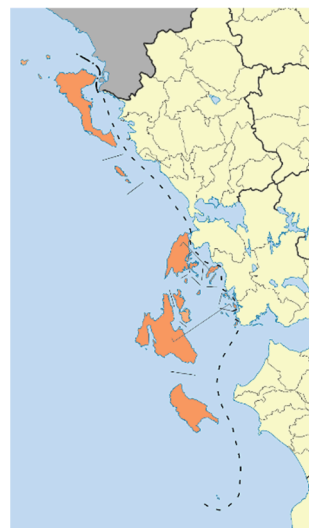
Attività 1. Selezione di fattorie tradizionali ma moderne: Dopo l'implementazione del progetto "MobiLab" c'è una rete dei migliori agricoltori nelle isole di Cefalonia, Zante e Itaca. Stessa situazione nella Città Metropolitana di Bari e la proposta è di lavorare anche in Calabria. La situazione sanitaria degli allevamenti di cui sopra migliorerà poiché il piano è quello di lavorare con la mastite con l'obiettivo non solo di rilevare e caratterizzare la situazione attuale, ma anche di prevenirla. Anche la situazione del benessere sarà migliorata. Diversi agricoltori saranno formati e informati sui sistemi di gestione innovativi compreso il welfare. Nei loro allevamenti verrà controllata la buona salute degli animali soprattutto per le mastiti oltre che per il benessere. Dopo la registrazione completa della situazione (8° mese), parteciperà alla selezione degli allevamenti. Ad esempio, in Grecia verranno selezionate 4-5 unità a Cefalonia, 2-3 a Zante e 1-2? a Itaca con l'obiettivo di creare allevamenti multifunzionali aperti (ovini, caprini e bovini - dall'8° al 12° mese). I visitatori potranno partecipare ad attività come dare da mangiare agli animali, fare lo yogurt o il gelato, preparare il pane tradizionale, raccogliere le erbe aromatiche e assistere ad attività come la mungitura, la caseificazione, la produzione del burro, ecc. Infine, possono essere organizzate degustazioni di tutti i prodotti e presentazioni di piatti tipici, ad esempio vrechtoures/origano. Nelle suddette aziende agricole potrebbero operare chioschi per la vendita dei propri prodotti.

Attività 2. Le aziende agricole di cui sopra saranno collegate con cantine, caseifici, frantoi e taverne in percorsi unici al fine di presentare un'attività completa che includerà tutti i prodotti locali in un'area speciale, ad esempio un percorso che comprende una o più aziende agricole, frantoio, industria casearia e Azienda Vinicola Tramontana in Calabria. I visitatori seguiranno il processo di produzione e standardizzazione di olio, latticini/formaggi, produzione e maturazione dei vini (8°-16° mese) nonché produzione di salumi locali soprattutto in Calabria). In Grecia saranno incluse tre isole Zacinto, Cefalonia e Itaca. In tutte le isole ci sono agricoltori che hanno mostrato interesse e possono suggerire un itinerario in collegamento con frantoi, cantine e caseifici. Ad esempio a Cefalonia ci possono essere percorsi che collegano caseifici con cantine e frantoi (un percorso a Paliki, un percorso a Pylaros e un percorso a sud di Argostoli e ad Itaca c'è un posto eccellente - museo frantoio con mostra-negozio di formaggi locali Particolare risalto sarà dato agli oliveti secolari quali luoghi di alto interesse, inoltre, un

visitatore potrà adottare un albero (incaricato) e attendere di prelevare una bottiglia di olio dall'albero adottato. I percorsi verranno registrati, e verrà realizzato un portfolio per gli operatori turistici. Presentazione/filmati interattivi di tutti i processi (mungitura, caseificazione, produzione di olio, vinificazione) saranno stabiliti in luoghi specifici. Metodologia: a) registro delle aziende agricole, caseifici, olive frantoi e cantine dei Servizi dello Stato, b) selezione di quelli visitabili (degustazione, tour, partecipazione ai lavori, pratiche ecologiche, ecc.), c) incontro con agenzie di viaggio, rappresentanti di Comuni, associazioni di albergatori, d) selezione delle destinazioni. Esperienze gastronomiche abbinamento cibo-vino.

Attività 3. Standardizzazione, promozione dei prodotti lattiero-caseari. Creazione di una tavolozza di formaggi ionici (formaggio di Zante, formaggio in botte di Cefalonia, salatini, groviera, kefalotyres, crema di formaggio, ecc.) in Grecia e una tavolozza simile in Calabria. Creazione di un marchio per area, ad esempio formaggio di botte di Cefalonia, formaggio di Zante, burro di Corfù, pretzel di Zante, pretzel di Cefalonia, ecc. Collegando i percorsi con ristoranti di gastronomia tradizionale. ad esempio Ampelostrates - Zante, Avli Cefalonia, Katerina e Sofia Itaca. I ristoranti che saranno inclusi nel portfolio firmeranno un accordo che prevede piatti tradizionali con ingredienti locali.

TITLE: "Sustainable Rural Development, Network of open multifunctional farms, cheese factories, wineries, olive mills and traditional restaurants/taverns. MobiLab Goes On".



Thessaloniki 20/4/2023

Dr. Loukia Ekateriniadou ekateriniadou@elgo.gr
Hellenic Agricultural Organization DIMITRA www.elgo.gr
Veterinary Research Institute www.vri.gr



VETERINARY
RESEARCH
INSTITUTE



INTERREG GREECE-ITALY

Partners:

ELGO DIMITRA (coordinator)
Hellenic-Italian Chamber of Commerce of Greece
Gallo in Calabria
Ionian Islands Region
University of Bari
University of Calabria

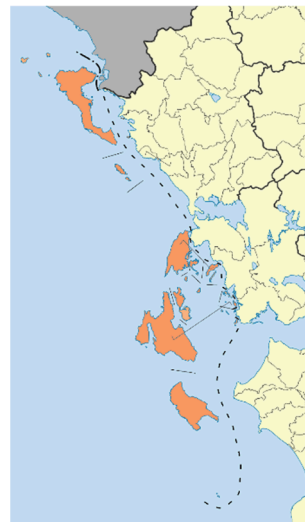
TITLE: "Sustainable Rural Development, Network of open multifunctional farms, cheese factories, wineries, olive mills and traditional restaurants/taverns. MobiLab Goes On".

Activity 1. Selection of traditional but modern farms: After the implementation of the project "MobiLab" there is a network of the best farmers in the islands of Kefalonia, Zakynthos and Ithaki. The same situation is in the Metropolitan City of Bari and the proposal is to work also in Calabria. The health situation of the above farms will be improved as the plan is to work with mastitis aiming not only to detect and characterize the current situation but also to prevent it. The welfare situation also will be improved. Several farmers will be trained and informed about the innovative management systems including welfare. Their farms will be checked the good health of the animals especially for mastitis as well as for the welfare. After the complete recording of the situation (8th month), will take part the selection of farms. For example, in Greece 4-5 units will be selected in Kefalonia, 2-3 in Zakynthos and 1-2? in Ithaca with the aim of creating open multifunctional farms (sheep, goats and cattle - 8th to 12th month). Visitors will be able to participate in activities such as feeding animals, making yogurt or ice cream, preparing traditional bread, collecting herbs, and attending activities such as milking, cheese-making, butter production, etc. Finally, tasting of all products can be organized as well as with presentation of typical dishes e.g. vrechtoires /oregano. In the above farms could operate kiosks for the sale of their products.

Activity 2. The above farms will be connected with wineries, cheese dairies, olive mills and tavern restaurants in unique routes in order to present a complete activity that will include all the local products in a special area e.g. a route including farm(s), olive mill, cheese industry and Azienda Vinicola Tramontana in Calabria. Visitors will follow the process of production and standardization of oil, dairy / cheese, production, and maturation of wines (8th-16th month) as well as production of local meat products (especially in Calabria). In Greece three islands will be included Zakynthos, Kefalonia and Ithaki. In all islands there are farmers who have shown interest and can suggest a route in connection with olive mills, wineries, and cheese dairies. E.g. in Kefalonia there can be

routes connecting cheese dairies with wineries and olive mills (one route in Paliki, one route in Pylaros and one route south of Argostoli and in Ithaca there is an excellent place - museum olive mill with exhibition-shop of local cheeses. A special emphasis will be given in the age-old olive groves as places of high interesting. Moreover, a visitor could adopt a tree (in charge) and wait to take a bottle of oil from the adopted tree. The routes will be recorded, and a portfolio will be made for the tour operators. Interactive presentations/movies of all processes (milking, cheese-making, oil production, winemaking) will be established in specific places. Methodology: a) record of the farms, cheese makers, olive mills and wineries from the State Services, b) selection of those that can visitable (tasting, tour, participation in work, ecological practices, etc.), c) meeting with travel agencies, representatives of Municipalities, associations of hotel owners, d) selection of destinations. Gastronomic experiences food and wine pairing.

Activity 3. Standardization, promotion of dairy / cheese products. Creation of a palette of Ionian cheeses, (Zakynthos cheese, Kefalonia barrel cheese, pretzels, gruyeres, kefalotyres, cream cheese, etc.) in Greece and a similar palette in Calabria. Creating a brand name per area, e.g. Kefalonia barrel cheese, Zakynthos cheese cheese, Corfu butter, Zakynthos pretzel, Kefalonia pretzel, etc. Connecting the routes with restaurants of traditional gastronomy. e.g. Ampelostrates - Zakynthos, Avli Kefalonia, Katerina and Sofia Ithaki. The restaurants that will be included in the portfolio will sign an agreement that they will have traditional dishes with local ingredients.



Thessaloniki 20/4/2023

Dr. Loukia Ekateriniadou ekateriniadou@elgo.gr