

CHEESE 2019



Nell'ambito delle attività del progetto "**VDA-Passport - Progetto per l'Internazionalizzazione e la promozione di partenariati tra imprese in Valle d'Aosta**" (codice locale progetto ICO.03302.18XX.0.0001.SGC - realizzato in convenzione con l'Assessorato finanze, attività produttive e artigianato e l'Assessorato turismo, sport, commercio, agricoltura e beni culturali, e finanziato con fondi europei, statali e regionali nell'ambito del Programma Investimenti per la crescita e l'occupazione 2014/20 FESR Valle d'Aosta - CUP D55F18000450009), la Chambre Valdôtaine, attraverso lo Sportello SPIN² in gestione associata con Unioncamere Piemonte, ha organizzato, in collaborazione con l'Assessorato regionale al turismo, sport, commercio, agricoltura e beni culturali, la partecipazione della Valle d'Aosta e delle imprese valdostane alla fiera **CHEESE 2019**, il più grande evento internazionale dedicato ai formaggi a latte crudo e ai latticini, che si è svolto a Bra dal **20 al 23 settembre 2019** (www.cheese.slowfood.it [1]).

Oltre all'allestimento di uno **spazio istituzionale Valle d'Aosta** per promuovere la Fontina DOP a latere del quale era possibile anche acquistare il prodotto presso un apposito spazio dedicato alla vendita, è stata sostenuta la **partecipazione all'evento di imprese valdostane** per la vendita diretta dei loro prodotti.

Per organizzare la **collettiva delle imprese valdostane**, lo Sportello SPIN² ha pubblicato un avviso e raccolto le iscrizioni a partecipare all'evento da parte delle imprese valdostane (produttori/affinatori di formaggi e latticini - solo formaggi a LATTE CRUDO, produttori di confetture e conserve, miele, aceto balsamico, birrifici presenti nella guida Birre d'Italia di Slow Food Editore), facendosi carico del:

- **40% del costo di partecipazione** all'evento di 1 impresa nello spazio di 15 mq destinato alla vendita della sola FONTINA DOP adiacente allo spazio istituzionale. La selezione è stata fatta seguendo l'ordine cronologico di arrivo delle domande via PEC, previa verifica del possesso dei requisiti di partecipazione e dei criteri di selezione di Slow Food Promozione Srl, e dando priorità alla domanda che presentava, per le attività di animazione previste, la migliore offerta per la promozione del prodotto. Per questa area è stata selezionata la **COOPERATIVA PRODUTTORI LATTE E FONTINA SCARL**.
- **60% dei costi di partecipazione** in una bancarella standard di 9 mq delle **prime 6 domande ricevute** per la vendita di formaggi a latte crudo (inclusa Fontina DOP) e latticini, confetture e conserve, miele, aceto balsamico, e per la somministrazione di birra. La selezione è stata fatta seguendo l'ordine cronologico di arrivo via PEC, previa verifica del possesso dei requisiti di partecipazione e dei criteri di selezione di Slow Food Promozione Srl, e dando priorità alle imprese produttrici di formaggi a latte crudo e latticini. Hanno aderito all'iniziativa, le seguenti imprese:

1. FROMAGERIE HAUT VAL D'AYAS SOC COOP - formaggi a latte crudo
2. AZIENDA AGRICOLA BAGNOD ROBERTO - formaggi a latte crudo
3. MORZENTI DANIELE LUIGI - formaggi a latte crudo
4. RISTORANTE DEL MONTE DI BEROLATTI LUCA - AGRIVAL - confetture e conserve



-
5. CHACO SRL - somministrazione di birra
6. BIRRIFICIO '63 S.R.L. - somministrazione di birra



Camera valdostana
Chambre valdôtaine

LINK

1. [CHEESE 2019](#) [2]
Sito ufficiale dell'evento

ALLEGATI

- [Elenco imprese ammesse CHEESE 2019](#) [3]
- [Avviso CHEESE 2019 Partecipazione di imprese valdostane](#) [4]
- [Modulo di domanda di partecipazione a CHEESE 2019](#) [5]
- [Dichiarazione de minimis](#) [6]
- [Dichiarazione de minimis imprese collegate](#) [7]
- [Istruzioni dichiarazione de minimis](#) [8]
- [Criteri di selezione per gli espositori CHEESE 2019](#) [9]
- [Regolamento CHEESE 2019](#) [10]
- [Stand 15 mq Fontina DOP](#) [11]
- [Scheda tecnica Bancarella tipo A](#) [12]
- [Scheda tecnica Bancarella tipo B](#) [13]
- [Scheda tecnica Bancarella Birrifici](#) [14]

Allegati



[it_cover_yellow_14714_s.jpg](#) [15]



[all2b_deminimis_cheese19_istruzioni_14720.doc](#) [8]



[all2a_deminimis_cheese19_imprese_collegate_14719.doc](#) [7]



[all2_deminimis_cheese19_dichiarazione_14718.doc](#) [6]



[elenco_imprese_ammesse_cheese2019_14776.pdf](#) [3]



[avviso_vendita_cheese2019_14716.pdf](#) [4]



[all1_modulo_domanda_partecipazione_cheese2019_14717.pdf](#) [5]

-
-  [all3_criteri_selezione_espositori_14721.pdf](#) [9]
 -  [all4_regolamento_generale_cheese_14722.pdf](#) [10]
 -  [all5_rendering_stand15mq_14723.pdf](#) [11]
 -  [all6_scheda_tecnica_bancarella_tipo_a_14724.pdf](#) [12]
 -  [all7_scheda_tecnica_bancarella_tipo_b_14725.pdf](#) [13]
 -  [all8_scheda_tecnica_birrificio_9mq_14726.pdf](#) [14]

Galleria Foto [VISUALIZZA SCHERMO PIENO](#)

(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Martedì 24 Novembre 2020

Condividi

Reti Sociali

Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

Source URL: <https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/it/far-crescere-l-impresa/internazionalizzazione/vdapassport/cheese19>

Collegamenti

- [1] <http://www.cheese.slowfood.it/>
- [2] <https://cheese.slowfood.it/>
- [3] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/elenco_impres_e_ammesse_cheese2019_14776.pdf
- [4] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/avviso_vendita_cheese2019_14716.pdf
- [5] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/all1_modulo_d_omanda_partecipazione_cheese2019_14717.pdf
- [6] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/all2_deminimis_cheese19_dichiarazione_14718.doc
- [7] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/all2a_deminimis_cheese19_impresе_collegate_14719.doc
- [8] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/all2b_deminimis_cheese19_istruzioni_14720.doc
- [9] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/all3_criteri_selezione_espositori_14721.pdf
- [10] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/all4_regolamento_generale_cheese_14722.pdf
- [11] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/all5_rendering_stand15mq_14723.pdf
- [12] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/all6_scheda_tecnica_bancarella_tipo_a_14724.pdf
- [13] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/all7_scheda_tecnica_bancarella_tipo_b_14725.pdf
- [14] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/all8_scheda_tecnica_birrificio_9mq_14726.pdf
- [15] https://vlpeapacphp005.intra.infocamere.it:50485/sites/default/files/contenuto_redazione/allegati/it_cover_yellow_14714_s.jpg



CAMERA VALDOSTANA
CHAMBRE VALDÔTAINE

CHEESE 2019

Published on Camera Valdostana delle imprese e delle professioni - Chambre
valdôtaine des entreprises et des activités libérales
