ALLEGATO A/2015 RELAZIONE DESCRITTIVA

Al fine di valutare l'ammissibilità e il merito dell'iniziativa è obbligatorio completare, con soddisfacente svolgimento, TUTTI i punti indicati di seguito.

1 TITOLO DEL PROGETTO/INIZIATIVA:

Prodotti tradizionali spontanei o coltivati del territorio. Iniziative per la valorizzazione e la divulgazione tecnico scientifica.

Breve sintesi/descrizione della iniziativa:

Premessa

A fine 2014, in occasione dell'ultima edizione ravennate di Giovin Bacco, l'Az. Sper. Mario Marani di Ravenna, in collaborazione con Slow Food ha presentato il volumetto dal titolo "Prodotti tradizionali spontanei, coltivati, e selvatici di pregio del Delta Ravennate".

Il progetto da cui è scaturito il volumetto intendeva perfezionare le conoscenze bibliografiche, agronomiche e nutrizionali di una serie di prodotti tradizionali e tipici del Ravennate, con particolare riferimento alle aree litoranee e della pianura retrostante. I prodotti presi in esame sono stati: Asparagina di Pineta, Rucola delle sabbie, Raperonzolo di pineta, Pinoli, Rosa canina, Salicornia (di valle), Tartufo Bianchetto di Pineta, Cardo di Romagna, Melone rampichino (Mlon Raparen). Il progetto è stato articolato in tre fasi.

Azione 1 – Studi, ricerche e sperimentazioni a finalità collettiva. Quest'azione ha ricompreso diversi interventi.

- Interventi agronomici finalizzati allo studio ex-novo del Raperonzolo di pineta e Rucola delle sabbie sia sotto il profilo agronomico che delle possibilità di impiego in termini di trasformato e/o di componente di ricette gastronomiche.

- Analisi chimico nutrizionali sul valore anti ossidante, con completamento delle valutazioni chimiche su Salicornia e Cardo di Romagna e la valutazione di innovazioni di prodotto per Salicornia e Melone rampichino.

- Analisi sensoriali su Raperonzolo di pineta, Rucola delle dune, Melone e Cardo di Romagna.

Definizione di alcune ricette, per l'impiego attualizzato dei prodotti tradizionali del Ravennate, in collaborazione con l'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Ravenna, con l'Associazione "Chef to Chef" e l'Istituto Alberghiero di Cervia

Azione 2 – Indagini bibliografiche.

Questa azione è consistita in indagini bibliografiche; analisi di dati ed informazioni da studi pregressi e attuali sui vari prodotti; divulgazione dei risultati complessivi; produzione dei contenuti per un volumetto divulgativo. Le informazioni sono state divulgate direttamente nell'ambito di eventi e manifestazioni locali che sono state utilizzate per redigere il testo di un volumetto a stampa.

Azione 3 – Impaginazione e stampa del volumetto.

Le informazioni derivanti dagli studi, elaborate per la divulgazione, hanno dato origine ad un volumetto a colori, stampato e diffuso gratuitamente in 1000 copie. Il volumetto è stato divulgato in un numero limitato di copie con le modalità del progetto GAL all'interno del quale è stato realizzato.

Motivazioni del progetto

Ciò premesso, nelle settimane successive alla presentazione, l'Azienda Sperimentale Mario Marani è stata contattata da alcune Società ed Associazioni del territorio che, venuti a conoscenza del volumetto, hanno avanzato la richiesta di organizzare per i propri associati alcune iniziative finalizzate alla diffusione dello stesso, dei suoi contenuti scientifici, delle ricette proposte e delle originali conserve in vasetto. Questa è la motivazione da cui prende avvio la proposta qui presentata.

2 SOGGETTO ATTUATORE (chi richiede il contributo)

AZIENDA AGRARIA SPERIMENTALE "MARIO MARANI"

ALLEGATO A/2015 RELAZIONE DESCRITTIVA

Al fine di valutare l'ammissibilità e il merito dell'iniziativa è obbligatorio completare, con soddisfacente svolgimento, TUTTI i punti indicati di seguito.

3 **PERIODO E LUOGO DI SVOLGIMENTO** (luogo di svolgimento e data di avvio e di termine dell'iniziativa - L'iniziativa deve effettuarsi nel corso dell'anno di concessione del contributo)

Il periodo di svolgimento inizia il giorno 20 febbraio 2015 e termina il 20 agosto 2015.

Il contributo è richiesto per cinque delle sei iniziative programmate (non si esclude che una iniziativa, al momento non individuata, possa incontrare inconvenienti nella realizzazione).

Le date programmate indicativamente per l' esecuzione delle iniziative sono le seguenti:

- marzo 2015 – Ravenna c/o Piazza del Popolo (pomeriggio: iniziativa ANCI per EXPO)
- venerdì 10 aprile 2015 – Cervia c/o Ristorante Cà Nori (serata: Ass. Amici dell' Arte, Cervia)
- venerdì 17 aprile 2015 – Gambellara c/o Agriturismo Cà Ridolfi (serata: Ass. Il lavoro dei Contadini)
- maggio 2015 – Faenza c/o Agriturismo Nasano (serata: Ass. Il lavoro dei Contadini)
- sabato 9 maggio 2015 – Ravenna c/o Sede Az. Sper. Marani (mattinata: Ass. Giardino e dintorni)
- domenica 10 maggio 2015 – Ravenna c/o Sede Az. Sper. Marani (mattinata: Ass. Giardino e dintorni)

4 **OBIETTIVI DEL PROGETTO**

Gli obiettivi del progetto consistono nel divulgare ad un pubblico interessato (operatori e consumatori) le informazioni contenute nel libretto che spaziano in molteplici campi:

- bibliografia storica;
- prove sperimentali di campo salutistiche e funzionali;
- studi scientifici sulle proprietà dei prodotti spontanei;
- proposte di nuove ricette;
- realizzazione di conserve in vasetto;

4.1 *Dimensione territoriale dell'impatto del progetto/iniziativa (locale/provinciale/regionale/nazionale/internazionale)*

L' impatto territoriale sarà di tipo provinciale in quanto le iniziative riguardano attività da realizzarsi su più comuni della Provincia quali Ravenna, Cervia e Faenza.

4.2 *Prodotti e/o servizi che si intende realizzare*

Il contributo viene richiesto per realizzare almeno 5 delle 6 iniziative sotto riportate:

- marzo 2015 – iniziativa ANCI per EXPO c/o Piazza del Popolo Ravenna.

Si tratta di supportare il pullman che promuoverà a Ravenna l' EXPO 2015 fornendo personale per presentare i contenuti del volumetto ed un certo numero di copie del volumetto.

- 10 aprile 2015 – Amici dell' arte "Cervia" c/o sede Associazione:

Si tratta di aderire all' iniziativa proposta dall' Associazione per presentare ai propri soci i contenuti del volumetto ed alcune degustazioni dei nuovi prodotti.

- 17 aprile 2015 - Il lavoro dei Contadini c/o Cà Ridolfi (FORLI)

Si tratta di aderire all' iniziativa proposta alla dall' Associazione per presentare ai propri soci i contenuti del volumetto ed alcune degustazioni dei nuovi prodotti (pesti e salse)

- metà maggio 2015 – Il lavoro dei contadini c/o Tenuta Nasano (FAENZA)

Si tratta di aderire all' iniziativa proposta alla dall' Associazione per presentare ai propri soci i contenuti del volumetto ed alcune degustazioni dei nuovi prodotti (pesti e salse)

ALLEGATO A/2015 RELAZIONE DESCRITTIVA

Al fine di valutare l'ammissibilità e il merito dell'iniziativa è obbligatorio completare, con soddisfacente svolgimento, TUTTI i punti indicati di seguito.

- metà maggio 2015 – Giardino e dintorni c/o sede A. M. Marani

Si tratta di aderire all' iniziativa proposta dalla Associazione di giardinieri "Giardino e Dintorni" di aprire al pubblico per un week end (sabato 9 maggio e domenica 10 maggio) il sentiero didattico che fiancheggia la corte aziendale fornendo una guida ed alcune copie del volumetto. Nell' occasione sarà possibile acquistare vasetti del famoso pesto di asparagina di Pineta. La richiesta è motivata da una visita all' Oasi del Bardello organizzata dalla Associazione.

4.3 Enti e soggetti istituzionali ed economici sul territorio coinvolti come partner nel progetto/iniziativa

ANCI per EXPO c/o Piazza del Popolo Ravenna.

Associazione Chef to Chef.

Associazione "Amici dell' Arte" Cervia": www.amiciarte.org

Associazione "Il lavoro dei Contadini". Via Volta 5/7 a Faenza [www.illavorodei](http://www.illavorodeicontadini.org)contadini.org

Associazione "Giardino e dintorni" info@meravigliesegrete.it

4.4 Numero di imprese che si intende coinvolgere direttamente e indirettamente nel progetto/iniziativa

(100) cento imprese e circa 300 persone.

4.5 Eventuali elementi di incidenza diretta e duratura sul sistema economico provinciale piuttosto che elementi indiretti o solo temporanei

La diffusione del libretto divulgativo e la sua messa a disposizione delle Associazioni interessate rappresenta un elemento di incidenza duratura sul sistema economico. Anche la creazione di innovazioni di prodotto da inserire nel circuito enogastronomico locale rappresenta un altro elemento di incidenza duratura. Infine vi è l' ampliamento del database dei nominativi delle aziende e persone interessate alla valorizzazione gastronomica dei prodotti

4.6 Ricadute previste sull'economia ravennate e sulla promozione del territorio

La disponibilità del volumetto presso le strutture agrituristiche e della ristorazione (e la sua divulgazione) potranno generare delle ricadute positive che interesseranno in primo luogo la promozione del territorio arricchito di nuove attrattive culturali e gastronomiche e di riflesso anche l' attrattività del settore enogastronomico sul turismo oltre al possibile sviluppo di una attività di trasformazione artigianale.

5) DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE

➤ 5.1 - Progettazione ed analisi del contesto

Il contesto Ravennate è assai ben predisposto per ricevere l' iniziativa proposta, in quanto lo sviluppo turistico è uno dei punti di forza della nostra economia.

Inoltre la gastronomia romagnola è una eccellenza riconosciuta ed alcuni dei prodotti messi a punto all' interno del progetto che divulghiamo col libretto come i pesti e le salse di asparagina di pineta, i pesti di raperonzolo, i pesti e le salse di rucola delle dune si sposano volutamente con due eccellenze romagnole come la piadina e lo squaquerone.

A questo si aggiunga il momento di grande pubblicità che viene data dai media all' arte del cucinare per ottenere un momento veramente "giusto" per proporre a ristoratori, agriturismi e consumatori un mix di informazioni sul nutrirsi con prodotti naturali del territorio che "fanno bene" come dimostrano alcuni degli studi scientifici riportati nel libretto.

5.2 - Fasi della realizzazione del progetto

Il progetto verrà realizzato in 3 fasi

fase 1 : progettazione ed organizzazione delle iniziative (incontri preliminari, messa a punto dei programmi, accordi, tempistiche, ecc.)

ALLEGATO A/2015 RELAZIONE DESCRITTIVA

Al fine di valutare l'ammissibilità e il merito dell'iniziativa è obbligatorio completare, con soddisfacente svolgimento, TUTTI i punti indicati di seguito.

fase 2 : realizzazione delle iniziative (preparazione delle locandine, messa a disposizione del personale, preparazione dei materiali, esecuzione degli incontri, esecuzione delle degustazioni)

fase 3: rendicontazione delle attività svolte.

5.3 - Promozione/comunicazione (descrivere anche le azioni di promozione del contributo camerale)

La promozione degli eventi avverrà sfruttando i canali divulgativi delle associazioni coinvolte sia in termini di spedizione di e-mail che in termini di postazione di locandine sui rispettivi siti. Sulle locandine verrà evidenziato il contributo camerale.

Inoltre gli eventi verranno pubblicizzati tramite spedizioni dirette ad indirizzari dedicati.

Valutazione dei risultati (metodologie utilizzate per la valutazione qualitativa e quantitativa dei risultati).

Per una valutazione qualitativa e quantitativa dei risultati verranno proposti 10 questionari per ciascuna iniziativa che successivamente verranno elaborati anche con metodi statistici e si riferirà in sede di relazione..

6) ALLEGATI (*documenti uniti in allegato alla relazione – facoltativi*)

Copia del volumetto “Prodotti tradizionali spontanei coltivati e selvatici di pregio del Delta Ravennate”

Ravenna, 24/02/2015

firma del legale rappresentante
(documento firmato digitalmente)
Dott. Mario Leotti Ghigi