

ALLEGATO A/2015 RELAZIONE DESCRITTIVA

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

1 TITOLO DEL PROGETTO/INIZIATIVA:

TUTTI PAZZI IN CITTA' – La Tradizione delle Grandi trattorie Italiane

Breve sintesi/descrizione della iniziativa:

Tutti Pazzi in Città è una festa di piazza, popolare e di qualità, che punta a garantire a Faenza un ruolo chiave nel panorama enogastronomico romagnolo (e italiano) costruendo relazioni forti tra il territorio locale ed il panorama nazionale. La manifestazione animerà il centro storico di Faenza con una tre giorni dedicata all'enogastronomia e non solo, in un'ottica di valorizzazione dei prodotti e delle tradizioni di qualità che caratterizzano questo territorio.

Sarà una grande festa dell'enogastronomia e troverà il coinvolgimento delle attività di ristorazione del centro storico della nostra città.

2 SOGGETTO ATTUATORE (chi richiede il contributo)

ASCOM SERVIZI SCARL

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)

FAENZA CENTRO STORICO – DATA DI AVVIO 4/09/2015, DATA DI TERMINE 06/09/2015

4 OBIETTIVI DEL PROGETTO

L'obiettivo di questa iniziativa è quello di promuovere il territorio, rafforzando le reti esistenti e creando sinergie nuove, per valorizzare la filiera di prodotto di qualità già esistente sul territorio romagnolo. Valorizzare il territorio significa anche attrarre visitatori e pubblico, garantendo in questo modo un ritorno per l'intera città, per i ristoratori locali e per gli esercenti.

esplicitando in particolare:

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

L'impatto del progetto ha una dimensione regionale.

4.2 Prodotti e/o servizi che si intende realizzare

Circus: è il cuore della manifestazione, situato in Piazza Nenni (ex della Molinella) è il luogo dove verrà valorizzata la tradizione della grande carne italiana attraverso la cottura al braciere della stessa.

Le osterie di faenza: i ristoranti e le osterie del centro storico di Faenza diventeranno il fulcro della manifestazione; infatti le circa 12/15 attività ristorative diventeranno il luogo di incontro tra i prodotti del territorio, le eccellenze della nostra regione in campo enogastronomico, laboratori aperti al prodotto, all'informazione, alla spiegazione ed infine alla degustazione dei prodotti stessi; in ciascuno ristorante/osteria vi sarà la costante presenza di produttori di vino, di formaggi, olio, insaccati, etc, con possibilità di assaggio sul posto e di acquisto.

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

CAMERA DI COMMERCIO DI RAVENNA

COMUNE DI FAENZA

Associazioni di Categoria Confcommercio e Confesercenti

Museo delle Ceramiche e Museo Carlo Zauli

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

40 FRA PRODUTTORI VINICOLI, PRODUTTORI DI OLIO E DI PRODOTTI TIPICI

20 FRA TRATTORIE LOCALI E NAZIONALI

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

ALLEGATO A/2015 RELAZIONE DESCRITTIVA

Il progetto si propone di fare conoscere e valorizzare le realtà produttive agricole della filiera del territorio romagnolo ad un pubblico di settore e non solo, in modo da incidere sul potenziale di sviluppo di una rete di qualità nel panorama enogastronomico italiano.

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

Attrazione di visitatori e pubblico specializzato proveniente anche da fuori provincia/regione, promozione delle strutture ricettive locali e dei servizi della città (cultura, commercio, ristorazione, ecc.). Volano di sviluppo urbano e territoriale.

5 DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE

5.1 Progettazione e analisi del contesto

Progettazione dei contenuti e temi da sviluppare. Analisi del territorio e delle filiere presenti da valorizzare e coinvolgere nel progetto. Individuazione dei partners istituzionali per la realizzazione dell'evento. Individuazione delle trattorie/ristoranti da coinvolgere. Selezione delle zone della città adatte ad ospitare gli eventi principali e quelli collaterali. Progettazione delle strutture necessarie alla manifestazione (cucine, scenografie, ecc.)

5.2 Fasi della realizzazione del progetto

Definizione di contenuti e programma, azione commerciale volta al reperimento di produttori di vino, prodotti tipici, trattorie, cuochi, esperti del settore enogastronomico e giornalisti. Realizzazione di quanto definito in fase progettuale. Esecuzione della tre giorni di manifestazione. Chiusura del progetto e analisi dei riscontri ottenuti.

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

Coinvolgimento di testate giornalistiche locali e regionali, riviste di settore, TV locali, regionali e nazionali.

Promozione su web: realizzazione di un sito dedicato, invio di newsletters, utilizzo di social network.

Realizzazione di materiale cartaceo di supporto: manifesti, locandine, brochure del programma e mappa, con pubblicazione del marchio camerale.

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

Individuazione di indicatori diretti per la valutazione dell'evento: numero di pasti venduti e numero degustazioni di vino venduti, numero di accessi a pagamento ad eventi musicali ospitati nei musei, numero di accrediti di giornalisti.

Eventuali indicatori indiretti dell'impatto della manifestazione sulla realtà locale: affluenza nelle strutture ricettive locali (alberghi e ristorazione), numero di eventi collaterali realizzati dai commercianti e da altre realtà cittadine.

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

...

Faenza, 26/02/2015

firma del legale rappresentante
(documento firmato digitalmente)

Romano Tassi

CASCOM
SERVIZI S.C.A.R.L.