

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

1 TITOLO DEL PROGETTO/INIZIATIVA

THE FIRST – EDIZIONE 2013

2 SOGGETTO ATTUATORE (chi richiede il contributo)

JFC SRL in collaborazione con ASCOM CONFCOMMERCIO Faenza

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)

Istituto Professionale Alberghiero IPSSAR – Riolo Terme

Avvio: lunedì 11 marzo 2013

Termine: martedì 12 marzo 2013

L'evento si svolge all'interno del Programma denominato "Il Piatto Verde" in corso dall'11 al 15 marzo e che quest'anno giunge alla sua XXI edizione.

4 OBIETTIVI DEL PROGETTO, esplicitando in particolare:

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

The First viene promosso su riviste e siti di valorizzazione delle produzioni e del settore HO.RE.CA con distribuzione nazionale. Una particolare attenzione sarà riservata, inoltre, all'attività di promozione a livello regionale e provinciale, con interventi di comunicazione mirati. Dunque si tratta di un'iniziativa il cui impatto è di valenza nazionale, esattamente come la comunicazione post-evento. L'iniziativa in oggetto intende pertanto fornire al territorio un'altissima notorietà, posizionandolo tra le destinazioni dove la "cultura enogastronomica" è alla base del "bien vivre" quotidiano e dove sono presenti prodotti tipici di grande valore identitario. L'evento, per l'anno 2013, entrerà a far parte del progetto Italia-Slovenia Solum, finalizzato alla valorizzazione dei mestieri e delle tradizioni, dei prodotti tipici artigianali ed enogastronomici con finalità di sostegno al turismo slow nell'intera area italiana e slovena.

4.2 Prodotti e/o servizi che si intende realizzare

La manifestazione porterà alla realizzazione dei seguenti prodotti / servizi:

- fase formativa: dedicata a chef e cuochi della regione Emilia Romagna, tenuta da 2 tra i più famosi Chef del panorama nazionale, che metteranno a disposizione il proprio sapere e la propria creatività proponendo un menù degustazione appositamente studiato per l'occasione;
- fase di affiancamento agli alunni: gli alunni dell'Istituto Professionale potranno vivere due giornate a fianco di famosi chef, riferendosi a loro per qualsiasi informazione, innalzando in tal modo i propri livelli di preparazione e conoscenza;
- fase degustazione/dinner: cena aperta al pubblico, in cui i partecipanti potranno gustare i piatti preparati dagli Chef e dai loro aiutanti nel corso della fase formativa.

Al centro di tutto l'utilizzo e la valorizzazione dei prodotti tipici del nostro territorio, in abbinamento ai nostri vini (segue spiegazione dettagliata al punto "Descrizione e azioni previste).

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

ISTITUTO PROFESSIONALE ALBERGHIERO IPSSAR RIOLO TERME: l'istituto alberghiero di Riolo Terme metterà a disposizione per lo svolgimento dell'iniziativa la propria cucina e la sala ristorante. Gli alunni avranno la possibilità di assistere ed affiancare gli Chef nella fase di preparazione dei piatti.

ASCOM CONFCOMMERCIO FAENZA: all'interno della manifestazione viene concessa, in esclusiva ai ristoranti associati ad Ascom Confcommercio Faenza, la possibilità di partecipare ad un pomeriggio formativo in occasione del quale sarà possibile affiancare uno chef italiano di grande prestigio. Gli aderenti parteciperanno alla fase di preparazione della cena con la possibilità

ALLEGATO A/2013 RELAZIONE DESCRITTIVA

di operare “spalla a spalla” con lo chef direttamente in cucina, con la possibilità di acquisire conoscenze pratiche sulla sua visione di utilizzo dei prodotti regionali, attraverso metodi, cotture, preparazioni, abbinamenti, etc.

SOCIETA' D'AREA TERRE DI FAENZA: organizza, assieme all'IPSSAR di Riolo Terme, il concorso “Il Piatto Verde”, al cui interno si colloca la rassegna “The First”.

La manifestazione si avvale, inoltre, del patrocinio della Regione Emilia Romagna, della Provincia di Ravenna e dell'AEHT

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

Sono circa una decina le imprese del territorio coinvolte nel progetto, sia direttamente che indirettamente. In particolare l'iniziativa si avvarrà della collaborazione di aziende quali Surgital, Marr, Enoteca Regionale Emilia Romagna, Galeati Funghi e Tartufi, Albergo Grand Hotel Terme di Riolo, Giardino Officinale di Casola Valsenio, oltre ad altre in fase di definizione, ed altre ancora coinvolte indirettamente, come l'Hotel Vittoria di Faenza e la Locanda di Bagnara di Romagna per quanto riguarda l'ospitalità degli chef e delle brigate, etc.

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

L'evento produrrà certamente una forte valorizzazione dell'immagine del territorio, perché la presenza di due tra i più importanti Chef italiani si traduce in comunicazione e promozione dell'evento e del territorio stesso. Oltre a questo, il fatto che gli Chef utilizzino prodotti del territorio inciderà sull'incremento dell'utilizzo stesso di questi prodotti, poiché gli chef stessi se ne faranno portavoce ed utilizzatori nelle loro strutture, ove “passano” migliaia di clienti, a loro volta promotori dei prodotti. E' importante anche considerare che gli stessi alunni dell'Istituto Alberghiero acquisiranno la conoscenza ed il valore di tali prodotti, impareranno ad utilizzarli diventandone, a loro volta, utilizzatori e promotori.

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

L'enogastronomia è chiaramente l'elemento alla base della manifestazione The First. Con questo progetto si punta, infatti, a creare un evento annuale sulle grandi cucine del mondo, invitando ogni anno i più importanti chef dei migliori ristoranti nazionali ad elaborare alcune preparazioni con i prodotti regionali, ed abbinando ad esse i nostri vini. E l'enogastronomia sta diventando, sempre più, il motore della promozione turistica di una determinata destinazione. Non esiste turismo senza ospitalità - si affermava sino a pochi anni fa - ma oggi questa affermazione deve essere completata: vince il territorio che è in grado di elevare i suoi prodotti enogastronomici al di sopra degli altri territori, e che sviluppa una comunicazione sui valori dell'eccellenza e della scoperta o riscoperta di nuovi prodotti. In particolare l'Emilia Romagna si candida a diventare la regione della cultura enogastronomia, il luogo deputato ad una visita da parte di tutti coloro – ospiti ed escursionisti – che si muovono mossi dalla passione per il buon cibo ed il buon vino.

Fatta questa premessa, si può quindi affermare che le principali ricadute del progetto sull'economia e sulla promozione del territorio possono essere così sintetizzate:

- stimolo per i grandi chef nazionali ad avvicinarsi ai prodotti tipici del nostro territorio e ad acquisire facilità di utilizzo dei medesimi anche al loro ritorno nel ristorante, con conseguente divulgazione e diffusione al di fuori dei confini locali e regionali;
- presentazione di utilizzi diversi e più creativi di questi prodotti tipici, da parte di grandi chef, con conseguente valorizzazione ed innalzamento qualitativo della nostra cucina;
- innalzamento del livello di preparazione degli chef del nostro territorio, più attenti alle elaborazioni culinarie e più interessati ad apprendere, attraverso l'affiancamento ai grandi chef nazionali;
- valorizzazione dei prodotti del nostro territorio ricchi di valenze identitarie;
- aumento del livello di conoscenze e formazione degli alunni dei corsi di cucina, grazie alla possibilità loro data di assistere gli chef durante la giornata, nelle varie fasi di preparazione e di servizio;
- valorizzazione dell'immagine e aumento della conoscenza del territorio e delle sue valenze enogastronomiche attraverso una forte attività di comunicazione sull'evento (ufficio stampa, pubblicità, etc.);

ALLEGATO A/2013 RELAZIONE DESCRITTIVA

- integrazione tra il territorio, la sua cucina, le sue valenze enogastronomiche attraverso un appuntamento fisso annuale che vede il coinvolgimento sempre più attento ed attivo dei vari operatori del territorio;
- innalzamento del valore qualitativo e di quello percepito dal mercato dei vari prodotti regionali, stimolo per tutti i “buongustai” a visitare i nostri territori mossi dalla passione per il buon cibo e per il buon vino.

5 DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE

5.1 Progettazione e analisi del contesto

Da alcuni anni il territorio di Terre di Faenza, nel cuore della Romagna, diventa, nel mese di marzo, centro di interesse per tutti gli amanti della cucina di altissimo livello. Una serie di importanti eventi si susseguirà all'interno dell'Istituto Alberghiero di Riolo Terme che, infatti, ospiterà la rassegna de “Il Piatto Verde”, giunto alla 21° edizione, ed al suo interno il settimo appuntamento con “**The First**”, passerella di cultura enogastronomia. La manifestazione “Il Piatto Verde” vede concorrere 12 selezionati Istituti Alberghieri a livello internazionale che hanno il compito di presentare la loro cucina inserendo nelle loro ricette le erbe aromatiche del nostro territorio; a questo concorso se ne affianca anche uno per i privati cittadini, anch'essi invitati a creare piatti a base di erbe aromatiche del nostro territorio e a presentarli davanti ad esperti. La fase finale del concorso si svolge presso l'IPSSAR di Riolo Terme; l'organizzazione dello stesso è realizzata dallo stesso Istituto in collaborazione con la Società d'Area Terre di Faenza.

In particolare, per quanto riguarda “**The First**” si tratta di 2 giornate dedicate ai più grandi Chef italiani che aprono le loro conoscenze e tecniche agli Chef del territorio, e offrono i loro sapori ai buongustai. Le giornate partono con una fase formativa rivolta ad un ristretto numero di chef della Regione, che si svolgerà in cucina nel corso del pomeriggio; a pochi fortunati cuochi della Regione viene data l'opportunità di trascorrere l'intero pomeriggio in cucina con questi chef per uno “stage on the job”. I cuochi professionisti avranno la possibilità di operare e verificare “spalla a spalla” con lo chef direttamente in cucina, raccogliendo suggerimenti e stimoli sui metodi di cottura, abbinamenti, elaborazioni. A seguire la serata di gala, aperta al pubblico.

Tutta l'attività sarà centrata sull'utilizzo dei prodotti regionali, sia quelli già definiti di eccellenza come pure quelli ancora poco conosciuti.

Lo chef – affiancato da uno chef italiano e da uno staff di suoi alunni – organizzerà:

1. nella fase A (preparazione della cena) la fase di realizzazione pratica e tecniche di utilizzo dei prodotti regionali, con metodi, cotture, preparazioni, abbinamenti, etc.
2. nella fase B (dinner) una cena aperta al pubblico, in occasione della quale allieterà i presenti con le sue preparazioni.

Uno degli elementi più interessanti è che ogni chef potrà liberamente proporre un menu degustazione appositamente studiato, quindi assolutamente esclusivo ed inedito. Il programma sarà sviluppato in 2 giornate, ed ogni giornata è quindi caratterizzata da uno chef.

5.2 Fasi della realizzazione del progetto

Il progetto si sviluppa in una duplice formula:

- *FASE A: fase formativa per gli alunni, gli chef ed i cuochi della Regione Emilia Romagna.*
- *FASE B: fase “aperta” al pubblico, che consiste in “dinner”.*

FASE A

location: cucina centrale, presso l'Istituto Professionale Alberghiero di Riolo Terme
orario: dalle ore 14.00 alle ore 19.00
attività: preparazione della cena con partecipazione di chef e alunni
partecipanti: massimo 4 chef e 15 alunni

FASE B

location: sala ristorante dell'Istituto Professionale Alberghiero Riolo Terme
orario: dalle ore 20.30
attività: dinner
partecipanti: massimo 110
ospiti: ristoratori, chef, direttori di guide, giornalisti

ALLEGATO A/2013 RELAZIONE DESCRITTIVA

Come per le edizioni precedenti anche il 2013 cercherà di puntare l'attenzione e di valorizzare i seguenti prodotti tipici del nostro territorio:

1. Le Erbe Aromatiche del Giardino Officinale di Casola Valsenio
2. L'Olio Extra Vergine di oliva di Brisighella DOP

Il tutto in abbinamento con i vini del nostro territorio.

Anche a questa edizione parteciperanno due importantissimi Chef a livello nazionale - entrambi insigniti delle stelle Michelin - che prepareranno un menu degustazione appositamente studiato per l'occasione:

- lunedì 11 marzo sarà presente **Emanuele Scarello**, ristorante "Agli Amici" – Udine
- martedì 12 marzo sarà la volta di **Paolo Donei**, del ristorante "Malga Panna" – Trento

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

Con la realizzazione di queste serate si concentrerà l'attenzione dei media sulle produzioni enogastronomiche del territorio regionale e sul territorio stesso, anche a seguito di un'intensa attività di pubbliche relazioni così strutturata:

- la realizzazione e l'invio di un comunicato stampa di presentazione dell'evento alle riviste del trade, riviste specializzate, quotidiani nazionali e locali. *Timing: 2 uscite distinte per tipologia di riviste, da 1 mese a 1 settimana prima dell'evento;*
- una serie di uscite pubblicitarie tabellari sui quotidiani regionali, al fine di promuovere questo importante evento. *Timing: a cadenza giornaliera nei 15 giorni antecedenti l'evento;*
- l'invito ad essere ospiti delle serate ai più importanti rappresentanti delle guide e delle riviste del settore;
- la realizzazione e l'invio di un comunicato stampa di chiusura dell'evento alle riviste del trade, riviste specializzate, quotidiani nazionali e locali. *Timing: i giorni successivi all'evento*

Il territorio otterrà, con l'attuazione di questo progetto, un'altissima notorietà sia a livello nazionale come pure internazionale, e si posizionerà tra le destinazioni dove la "cultura enogastronomica" è alla base del *bien vivre* quotidiano.

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

Il parametro scelto per misurare i risultati conseguiti è basato sull'utilizzo di plurimi sistemi di analisi. In primo luogo verrà analizzata la validità della partecipazione attraverso la quantificazione del numero di ospiti presenti alle serate/evento. In secondo luogo verrà analizzata e quantificata la redemption in termini di comunicazione, verificando il coefficiente esistente tra lettori e valore/costo contatto.

ALLEGATI (documenti uniti in allegato alla relazione – facoltativi)

Faenza, 11 febbraio 2013

firma del legale rappresentante
(documento firmato digitalmente)

Massimo Feruzzi