

1 TITOLO DEL PROGETTO/INIZIATIVA:

VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA AL SALE DOLCE DI CERVIA E VI° TROFEO LA PIADINA D'ORO

Breve sintesi/descrizione della iniziativa:

Il progetto promosso da Confartigianato e CNA della Provincia di Ravenna ha come finalità quello di valorizzare quel prodotto tipico, la piadina romagnola, che sempre di più sta diventando elemento distintivo del territorio e delle specialità agroalimentari romagnole.

Il progetto si articola e si sviluppa in ambito provinciale ma specificatamente su sue territori: Cervia e Ravenna.

A Cervia prende il nome di "Valorizzazione della Piadina Romagnola al Sale Dolce di Cervia", mentre a Ravenna si prevede il "VI° Trofeo la Piadina d'Oro"

2 SOGGETTO ATTUATORE (chi richiede il contributo)

CONFARTIGIANATO INNOVA RAVENNA SRL

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 progetto si sviluppa in due fasi:

Per quanto riguarda la "Valorizzazione della Piadina Romagnola al Sale Dolce di Cervia" il progetto prevede la partecipazione all'evento "Sapore di Sale 2014" che si terrà nel 1° week end di settembre 2014 (periodo previsto 12 – 13 e 14 settembre 2014), ma sono previsti ulteriori step del progetto con momenti promozionali e divulgativi nel corso dell'anno.

Per quanto riguarda il "VI° Trofeo La Piadina d'Oro", l'evento si realizzerà a Novembre 2014 nel Comune di Ravenna.

4 OBIETTIVI DEL PROGETTO

esplicitando in particolare:

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

VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA AL SALE DOLCE DI CERVIA

Il progetto coinvolge le imprese del territorio cervese ma ha una valenza promozionale sicuramente nazionale e internazionale. Il pubblico che partecipa tutti gli anni alla manifestazione Sapore di Sale (per l'anno 2014 le date previste sono 12 - 13 e 14 settembre 2014) è composto da turisti italiani e stranieri richiamati a Cervia da un evento caratteristico e tradizionale. Oltre a questo evento si vogliono porre le basi per partecipare ad iniziative promozionali, realizzate in collaborazione con il comune di Cervia in Italia e all'estero.

ALLEGATO A/2014 RELAZIONE DESCRITTIVA

VI° TROFEO LA PIADINA D'ORO

Il progetto avrà una valenza locale in termini di imprese partecipanti, mentre avrà una valenza extraprovinciale per i fruitori esterni.

4.2 Prodotti e/o servizi che si intende realizzare

VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA AL SALE DOLCE DI CERVIA

Lo scopo del progetto è valorizzare lo street food per eccellenza del nostro territorio e nello stesso tempo valorizzare e promuovere il territorio cervese. La piadina romagnola rappresenta infatti un biglietto da visita eccezionale che viene riconosciuta come un valore, in grado di comunicare la nostra realtà e fare promozione turistica riscoprendo i valori del territorio.

Si intendono proporre la partecipazione con uno stand specifico alla sagra "Sapore di Sale!" che si terrà a Cervia dal 12 al 14 settembre 2014 con un proprio stand in cui viene proposta la piadina al sale di Cervia abbinata ai prodotti anch'essi al sale di Cervia, i laboratori per insegnare al pubblico come fare la piadina romagnola (questi laboratori sono diventati un appuntamento atteso dal pubblico che ritorna ogni anno per ri-cimentarsi con questa esperienza). Anche per l'anno 2014 verrà riproposto ai partecipanti la "paranza" (il tipico grembiule da cucina con pettorina) che riporterà i loghi di tutti i sostenitori e patrocinatori del progetto.

VI° TROFEO LA PIADINA D'ORO

Ci sono tracce nella storia della Piadina Romagnola descritta come pane azzimo cotto su lastre arroventate fino dal 1200 a.c., preparata dagli Etruschi e tramandata ai Romani, la Piadina è stata utilizzata nel Medioevo e nel Rinascimento.

Dopo la conquista romana dell'Etruria, molte ricette vennero inglobate nella tradizione romana e tra queste c'era anche la Piadina che iniziò ad essere consumata anche nell'antica Roma negli ambienti più raffinati. Mentre dai contadini la Piadina veniva preparata perchè era un cibo semplice ed economico oltre che gustoso...

La piadina sopravvive fino al medioevo quando, a causa delle tasse sul pane e delle quote di grano da versare ai signorotti, il pane divenne sempre meno consumato a favore della piadina che poteva essere preparata anche con farina di altri cereali non tassati.

Nel periodo del Rinascimento la Piadina romagnola ebbe un declino, ma rimase sempre il semplice pasto dei contadini e della povera gente che non poteva permettersi qualcosa di più e doveva accontentarsi dei prodotti della terra.

Negli anni '60 la piadina, insieme alla cultura contadina, ha rischiato di essere dimentica.

Ma così non è stato, anzi, è aumentata in modo esponenziale la notorietà della piadina, cambiando un po' le sue caratteristiche di consumo e passando da alternativa al pane degli antichi contadini a cibo versatile dei romagnoli moderni.

I produttori artigiani di piadina sono da allora aumentati esponenzialmente e oggi questa pietanza è da tutti riconosciuta come una tipicità che contraddistingue il nostro territorio nel mondo. Come tutte le cose però, nulla deve essere dato per scontato ed immutabile.

Per questi motivi dal 2009 la Confartigianato e la CNA della provincia di Ravenna hanno ideato il *Trofeo Piadina d'Oro*

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

VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA AL SALE DOLCE DI CERVIA

L'iniziativa come gli anni scorsi sarà realizzata da Confartigianato e CNA con il contributo della CCIAA, la collaborazione e il patrocinio del Comune di Cervia e la collaborazione del Parco delle Saline di Cervia.

VI° TROFEO LA PIADINA D'ORO

L'iniziativa come gli anni scorsi sarà realizzata in partnership con la undicesima edizione della manifestazione Giovinbacco in Festa che vede ogni anno la partecipazione di quasi 10000 visitatori presso

ALLEGATO A/2014 RELAZIONE DESCRITTIVA

il Pala de Andrè. Si valuterà se svolgere l'iniziativa all'interno del Pala de Andrè come gli anni scorsi o se portarla in centro storico con l'allestimento di una vera e propria "cittadella della Piadina romagnola" per le piazze e le vie del centro storico all'interno della quale svolgere il Trofeo Piadina d'Oro.

4.4 Numero di imprese che si intende coinvolgere direttamente e indirettamente nel progetto/iniziativa VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA AL SALE DOLCE DI CERVIA

Le imprese coinvolte nel progetto saranno direttamente tutte le imprese artigianali di produzione della piadina in chiosco del territorio cervese, si tratta di oltre 50 chioschi.

VI° TROFEO LA PIADINA D'ORO

Le imprese coinvolte nel progetto saranno direttamente tutte le imprese artigianali di produzione della piadina del territorio provinciale. Durante il progetto saranno coinvolte altre imprese locali: allestitori, grafici, fotografi, ecc.

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

VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA AL SALE DOLCE DI CERVIA

Si tratta di iniziative che non solo qualificano un prodotto e un'attività particolare ma soprattutto promuovono e valorizzano un territorio, lo caratterizzano dal punto di vista della tipicità. La piadina e il chiosco cervese stanno diventando un simbolo e un elemento di promozione turistica

VI° TROFEO LA PIADINA D'ORO

Le imprese che partecipano al Trofeo lo fanno con uno spirito non competitivo, ma con l'obiettivo di continuare a valorizzare il nostro principale prodotto tipico alimentare; quindi i benefici sono di natura indiretta a livello provinciale, ma soprattutto rispetto agli spettatori che assistono alla gara e che provengono principalmente dalla regione Emilia Romagna (così come provano le statistiche ufficiali della manifestazione Giovinbacco).

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

VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA AL SALE DOLCE DI CERVIA

Tutte le attività legate ai chioschi e al prodotto tipico hanno una ricaduta importante per la promozione del territorio. Questo è stato sperimentato nelle varie iniziative già realizzate all'Urban center a Milano, presente il sindaco Pisapia, a Madonna di Campiglio e nello scorso novembre 2013 a Cremona in occasione della "Fiera del Torrone".

VI° TROFEO LA PIADINA D'ORO

Ricordiamo che l'obiettivo del progetto è quello di valorizzare un prodotto che ci contraddistingue nel mondo. I produttori artigiani di piadina sono negli anni aumentati esponenzialmente e oggi questa pietanza è da tutti riconosciuta come una tipicità. Come tutte le cose però, nulla deve essere dato per scontato ed immutabile, e quindi è giusto continuare a valorizzare questo prodotto unitamente al nostro territorio attraverso iniziative come quella promossa dalle nostre Associazioni.

5 DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE

5.1 Progettazione e analisi del contesto

VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA AL SALE DOLCE DI CERVIA

Lo stand rievoca il tradizionale chiosco cervese, che è stato progettato e studiato con un forte richiamo alla tradizione (l'elemento si rifà alla cabina del mare) ed è diventato parte integrante di Cervia. Riproporre il chiosco e la piadina nei vari contesti di promozione e presentazione del territorio a partire dalla sagra "Sapore di Sale" rievocazione della tradizionale armesa de sel momento conclusivo della raccolta del sale

ALLEGATO A/2014 RELAZIONE DESCRITTIVA

VI° TROFEO LA PIADINA D'ORO

Come negli anni scorsi, il progetto si prefigge l'obiettivo della valorizzazione della piadina romagnola attraverso due eventi sommariamente descritti:

- 1) Trofeo La piadina d'oro a cui potranno partecipare i produttori di piadina artigianale della nostra Provincia. E' prevista una giuria di esperti e testimonial famosi. L'iniziativa occuperà una giornata di ottobre (se realizzata in Piazza del Popolo), oppure una giornata di novembre (in concomitanza con la prossima edizione di Giovinbacco) se si svolgerà ancora all'interno della stessa manifestazione (di solito il primo week end di novembre).
- 2) Un momento pubblico sulla valorizzazione del prodotto Piadina Romagnola alla presenza di esperti e/o amministratori locali. Ricordiamo a proposito il recente marchio IGP per la Piadina Romagnola e i nuovi regolamenti che diversi comuni della Provincia stanno implementando.

5.2 Fasi della realizzazione del progetto

VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA AL SALE DOLCE DI CERVIA

Progettazione e realizzazione dello stand, allestimento dello stesso, realizzazione di laboratori didattici, preparazione di piadine come assaggio gratuito, distribuzione gadgets e materiale informativo.

VI° TROFEO LA PIADINA D'ORO

Il progetto si articolerà in diverse fasi:

- Trofeo Piadina d'ORO: preparazione e cottura sul posto di tre piadine per ogni impresa artigiana partecipante. Ci sarà una giuria qualificata presieduta da un maestro di cucina, che vaglia il prodotto preparato in loco dalle imprese artigiane, tenendo conto di cottura, aspetto, profumo e sapore delle piadine. In giuria saranno presenti i rappresentanti della Camera di Commercio e delle Istituzioni locali.
Tutti i partecipanti riceveranno un'apposita pergamena attestante la partecipazione al Trofeo, proprio per sottolineare lo spirito non competitivo dell'iniziativa. Al primo classificato andrà una spilla d'oro prodotta da un orafo artigiano raffigurante una piadina.
- Momento convegnistico/seminariale/di assaggi/ecc.... ancora da definire.
- Momento promozionale per le vie del centro storico

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

VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA AL SALE DOLCE DI CERVIA

La promozione avviene attraverso comunicati stampa, la realizzazione di materiale informativo e pubblicitario che verrà distribuito ai turisti, la paranza anche essa distribuita ai partecipanti ai laboratori.

Su ogni materiale sarà apposto il logo della CCIAA secondo il vigente regolamento.

VI° TROFEO LA PIADINA D'ORO

Per tutte le fasi del progetto sono previste azioni indipendenti di promozione dove saranno invitati anche i rappresentanti della CCIAA di Ravenna, in particolare:

- 1) conferenza stampa e comunicato stampa.
- 2) diffusione di depliant e locandine per una promozione capillare alle imprese del territorio.
- 3) Premiazione vincitore.
- 4) Organizzazione di un evento promozionale da svolgersi nel centro storico

Su ogni materiale sarà apposto il logo della CCIAA secondo il vigente regolamento.

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

VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA AL SALE DOLCE DI CERVIA

ALLEGATO A/2014 RELAZIONE DESCRITTIVA

Gli attestati di stima e di riconoscenza ricevuti dal pubblico e dagli amministratori locali, l'affluenza che negli anni è cresciuta, un pubblico fidelizzato che aspetta questo appuntamento di anno in anno, rappresentano l'indicatore migliore per l'iniziativa di Sapore di Sale.

Questo successo e apprezzamento ha fatto sì che il gruppo dei "piadinari" diventi parte in modo strategico alle iniziative di promozione della città nei vari ambiti. Confartigianato e CNA, in rappresentanza del mondo dell'artigianato e della piccola e media impresa, consolidano sempre di più il loro ruolo strategico all'interno della proposta della città attraverso queste iniziative.

VI° TROFEO LA PIADINA D'ORO

La valutazione dei risultati è strettamente connessa alla partecipazione delle imprese, del pubblico esterno e della visibilità sugli organi di informazione.

Gli anni scorsi in tutti i momenti abbiamo ottenuto grande visibilità mediatica e di pubblico spettatore. Riteniamo quindi che anche quest'anno possa confermarsi quanto avvenuto negli anni scorsi. Inoltre durante l'evento promozionale in centro storico a Ravenna saremo visibili.

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

Ravenna, 26 febbraio 2014

firma del legale rappresentante
(documento firmato digitalmente)
Tiziano Samorè