

ALLEGATO A/2014 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:

Breve sintesi/descrizione della iniziativa:

PROMOZIONE DELLE IMPRESE DI PANIFICAZIONE DEL COMPRESORIO DI LUGO.

2 SOGGETTO ATTUATORE (chi richiede il contributo)

ASCOM SERVIZI IMPRESE Soc coop – Via Acquacalda n .29 – 48022 Lugo RA

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)

L'iniziativa sarà avviata nel mese di marzo 2014 per terminare a dicembre 2014

4 OBIETTIVI DEL PROGETTO

esplicitando in particolare:

4.1 Dimensione territoriale dell'impatto del progetto/iniziativa:

L'iniziativa è finalizzata a promuovere le imprese di panificazione dell'area lughese e si svolge principalmente nell'ambito della fiera biennale di Lugo che richiama imprese e visitatori provenienti da tutta la provincia e oltre.

4.2 Prodotti e/o servizi che si intendono realizzare.

Nel corso dell'anno verrà messo a punto un programma di produzioni ed iniziative che verranno promosse principalmente nell'ambito della Fiera Biennale di Lugo. Lo stand verrà allestito con attrezzature per la preparazione e la cottura di prodotti da forno, che verranno proposti in degustazione ai visitatori della fiera.

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

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

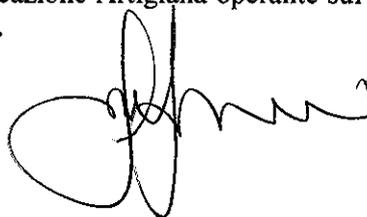
L'iniziativa coinvolgerà direttamente all'incirca trentacinque di imprese di panificazione presenti sul territorio che verranno coinvolte tanto nella fase di progettazione dell'iniziativa quanto nella sua realizzazione. Le ricadute positive indirettamente coinvolgeranno anche le aziende del territorio che sono con queste collegate nella fase realizzativa.

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

L'iniziativa è finalizzata a sensibilizzare i consumatori finali sulle caratteristiche dei prodotti dei panifici artigianali, evidenziando ciò che li differenzia dai prodotti industriali o surgelati. A questo scopo viene data la possibilità ai visitatori di assistere alle fasi di preparazione dei prodotti e di assaggiarli appena sfornati, cogliendo al massimo le loro qualità. I panificatori presenti in fiera, inoltre, restano a disposizione dei visitatori per tutta la durata dell'iniziativa per rispondere alle loro domande e distribuire materiale informativo. Il progetto si prefigge il raggiungimento di una maggiore consapevolezza dei consumatori finali che li indirizzi al consumo dei prodotti artigianali dei panifici locali, portando un conseguente effetto economico duraturo.

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

L'iniziativa vuole sostenere le imprese di panificazione Artigiana operante sul territorio e quindi consentire loro prospettive di crescita e sviluppo.



5 DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE

5.1 Progettazione e analisi del contesto

I Panificatori Artigiani del Comprensorio di Lugo hanno già partecipato ad altre quattro edizioni della fiera Biennale del Comprensorio di Lugo, evidenziando ogni volta una maggiore attenzione da parte dei visitatori all'attività svolta nello stand ed un incremento delle produzioni.

5.2 Fasi della realizzazione del progetto

Nel corso dell'anno verrà individuato un calendario di produzioni da realizzare direttamente nello stand della Fiera e verranno programmate iniziative finalizzate a far conoscere le caratteristiche nutrizionali del pane e dei prodotti da forno, così da valorizzarne le qualità.

Verranno inoltre individuate alcune produzioni tipiche dei panifici (quali i biscotti "Corelli" ed i "Violini" prodotti nei panifici di Fusignano in omaggio al musicista Arcangelo Corelli, la torta di San Francesco, prodotta nei panifici di Lugo in occasione della festa folkloristica e religiosa, la torta di San Michele, prodotta nei panifici di Bagnacavallo, ecc) che verranno prodotte durante la partecipazione in fiera nell'ottica della promozione delle tipicità locali. Tutti i prodotti realizzati saranno poi proposti per la degustazione.

Da una prima fase organizzativa di raccolta di proposte ed idee per iniziative e produzioni, si procede col coordinamento delle presenze per poter presidiare e far funzionare a pieno regime lo stand durante i nove giorni di svolgimento della fiera. Per l'allestimento ed il funzionamento dello stand vengono coinvolte imprese fornitrici di attrezzature ed arredamento e di materie prime. Infine viene organizzata la predisposizione e distribuzione del materiale informativo, promozionale e pubblicitario.

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

All'interno dello stand verranno distribuiti opuscoli descrittivi delle caratteristiche del pane artigianale, con particolare attenzione agli aspetti che differenziano il prodotto artigianale dai prodotti industriali o surgelati. Verrà inoltre predisposto materiale pubblicitario di presentazione delle imprese partecipanti all'iniziativa.

L'iniziativa verrà pubblicizzata attraverso i mezzi di comunicazione di massa (articoli sulla stampa, manifesti e locandine, volantini, radio). Inoltre ogni impresa partecipante pubblicherà l'iniziativa all'interno del proprio punto vendita con volantini e locandine indirizzate in particolare alla propria clientela.

Su tutto il materiale predisposto verrà data ampia visibilità al contributo della Camera di Commercio di Ravenna.

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

Il quantitativo di prodotti distribuiti rende possibile quantificare immediatamente al termine della fiera il quantitativo di persone che ha visitato lo stand. Inoltre il riscontro diretto degli imprenditori partecipanti avviene all'interno dei punti vendita, con la verifica da parte dei panificatori del gradimento riscontrato, anche in relazione ai singoli prodotti proposti.

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

...

Lugo, li 25/02/2014

firma del legale rappresentante
(documento firmato digitalmente)

Altea Massaccesi