

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:

ITINERARI ENO – GASTRO - CULTURALI

Breve sintesi/descrizione della iniziativa:

L'iniziativa prevede due eventi in cui ristoratori, cantine vinicole, produttori di prodotti del territorio, anche con la partecipazione di artisti locali (ceramisti), si incontrano e si presentano al pubblico con le loro rispettive peculiarità: prodotti tipici locali, preparazioni gastronomiche del territorio, vino locale selezionato, artigianato artistico

2 SOGGETTO ATTUATORE (chi richiede il contributo)

CAT – Ascom 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)

I due eventi saranno proposti:

- Dal 30 maggio al 2 Giugno a Faenza in Piazza Rampi (*Pic Nic in Piazza Rampi*)
- In un pomeriggio ad inizio autunno a Faenza (data da definire)

4 OBIETTIVI DEL PROGETTO

L'obiettivo del progetto è quello di fare incontrare varie realtà del territorio (cantine, ristoratori, produttori di prodotti tipici, macellai e panificatori) in eventi che raccontino al pubblico (attraverso degustazioni in un ambiente coreograficamente tipico) le peculiarità del nostro territorio al fine della valorizzazione turistica del territorio e della promozione della tipicità non solo enogastronomica ma anche artistica e culturale.

esplicitando in particolare:

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

Provinciale

4.2 Prodotti e/o servizi che si intende realizzare

1 evento primaverile della durata di 3 giorni con degustazione pietanze, prodotti e vini tipici locali con intrattenimenti tematici legati alla valorizzazione della ceramica faentina

1 evento enogastronomico autunnale inserito in un contesto di valorizzazione dell'artigianato artistico locale

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

Degusti – Associazione dei ristoratori del territorio faentino

Confcommercio Ascom Faenza

Confesercenti Faenza

Associazione Torre di Oriolo

Sindacato Panificatori

Sindacato Macellai

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

Direttamente circa 40 aziende (che parteciperanno attivamente agli eventi), con ricaduta positiva su un indefinibile numero di aziende analoghe.

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

ALLEGATO A/2014 RELAZIONE DESCRITTIVA

E' previsto un aumento della conoscibilità (e quindi dei fatturati) di circa 40 aziende che interverranno direttamente all'iniziativa che, nei 2 momenti programmati, dovrebbe coinvolgere un pubblico di almeno 2-3000 persone (si prevede che almeno un terzo provenga da fuori provincia).

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

Prevedendo che circa 1000 persone proverranno da fuori provincia, la ricaduta sarà senz'altro positiva in termini di conoscibilità e di apprezzamento del territorio e dei prodotti locali; inoltre saranno momenti di riavvicinamento ai prodotti del territorio da parte dei faentini e degli abitanti nella Provincia di Ravenna.

Ci sarà quindi l'opportunità per le piccole realtà economiche del territorio di dare risalto alla propria professionalità e ai propri metodi di lavoro, creando ricadute positive sull'economia nella filiera dei prodotti locali, nella distribuzione e nella ristorazione.

5 DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE

5.1 Progettazione e analisi del contesto

La progettazione dell'iniziativa parte dal concetto di prodotto genuino, lavorazione artigianale e sana alimentazione. Il contesto nel quale si attua il progetto è quello di una recessione economica che rischia di minare la qualità delle scelte enogastronomiche.

Occorre ribaltare la relazione qualità/prezzo sempre più mirata a scelte economiche da parte della clientela, per favorire la qualità assicurata da prodotti locali accuratamente scelti e preparati da esperti del settore.

5.2 Fasi della realizzazione del progetto

-Evento primaverile dal 30 maggio al 2 giugno

-Evento autunnale

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

Pubblicazione e distribuzione di volantini/manifesti

Pubblicazione sui siti internet dei partner dell'iniziativa

Utilizzo dei social network per la diffusione degli eventi

Conferenze stampa e/o comunicati stampa sui due eventi

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

I risultati saranno valutati anzitutto dal numero delle persone coinvolte (analisi quantitativa del pubblico) e dalla quantità distribuita di ogni prodotto (analisi quantitativa e qualitativa). Il risultato qualitativo servirà anche per comprendere meglio le preferenze in termini di scelta dei prodotti da parte della clientela.

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

...

Faenza, 28 febbraio 2014

firma del legale rappresentante
(documento firmato digitalmente)
Francesco Carugati