

1 TITOLO DEL PROGETTO/INIZIATIVA

VALORIZZAZIONE DEI PRODOTTI E PROMOZIONE DELLE IMPRESE DEL SETTORE DELLA PANIFICAZIONE ARTIGIANALE E DELLA MACELLERIA DEL COMPRESORIO DI LUGO

2 SOGGETTO ATTUATORE

ASCOM SERVIZI IMPRESE società cooperativa - Via Acquacalda n .29 – 48022 Lugo RA

3 PERIODO E LUOGO DI SVOLGIMENTO

L'iniziativa sarà avviata nel mese di marzo 2013 per terminare entro il mese di dicembre 2013.

4 OBIETTIVI DEL PROGETTO, esplicitando in particolare:

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

L'iniziativa è finalizzata a promuovere le macellerie e le imprese di panificazione dell'unione dei comuni della Bassa Romagna, principalmente attraverso la promozione delle iniziative territoriali coordinate alle Sagre dei paesi del comprensorio e alle feste nazionali (Natale, Pasqua, Festa dei Patroni)

4.2 Prodotti e/o servizi che si intendono realizzare.

Relativamente alle attività di panificazione, nel corso dell'anno verranno promosse le produzioni tipiche legate alle feste di paese sorte dalla ricerca che i panificatori hanno effettuato sui prodotti della tradizione, arricchiti poi con l'esperienza dei moderni panificatori per renderli più golosi ed appetibili.

Per le attività di macelleria, invece, le iniziative saranno incentrate sulla valorizzazione e la promozione dei prodotti del nostro territorio, esaltando le caratteristiche di genuinità e di alto valore nutrizionale delle carni lavorate secondo la nostra tradizione.

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

Confcommercio Imprese per L'Italia Ascom Lugo, ProLoco, Amministrazioni Comunali.

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

L'iniziativa coinvolgerà all'incirca trenta imprese di panificazione e venti macellerie che prenderanno parte tanto alla fase di progettazione delle iniziative quanto alla loro realizzazione.

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 e delle macellerie, evidenziando ciò che li differenzia dai prodotti industriali o surgelati. L'obiettivo è rendere i consumatori consapevoli dei vantaggi dell'acquisto di "prodotti nostrani" sia da un punto di vista economico che



ALLEGATO A/2013 RELAZIONE DESCRITTIVA

salutistico, indirizzandoli verso abitudini di consumo consapevoli ed orientarli all'acquisto nei tradizionali negozi di vicinato, 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 e le macellerie specializzate operanti sul territorio ravennate e quindi consentire loro prospettive di crescita e sviluppo, fornendo alle piccole realtà economiche del territorio l'opportunità di dare risalto alla propria professionalità ed al proprio metodo di lavoro.

5 DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE

5.1 Progettazione e analisi del contesto

L'attuale situazione economica nazionale rende tutti i settori economici in particolare stato di sofferenza. L'attenzione posta su queste due categorie proponenti beni di consumo primario, è finalizzata a realizzare azioni di promozione, qualificazione e crescita delle realtà presenti sul nostro territorio allo scopo di dare visibilità ad ognuna di queste piccole imprese.

Occorre puntare sull'identità delle nostre città e sulle caratteristiche positive dei negozi di vicinato che fanno della qualità, personalizzazione del servizio ed assistenza al cliente il loro elemento distintivo.

5.2 Fasi della realizzazione del progetto

Relativamente alle imprese di panificazione, nel corso dell'anno verranno individuate alcune produzioni tipiche (quali, per i panifici, i biscotti "Corelli" ed i "Violini" prodotti nei panifici di Fusignano in ricordo del 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 e proposte durante le feste di paese. Verranno inoltre individuati momenti di promozione di alcuni dei prodotti tipici dei panifici finalizzati alla valorizzazione della loro qualità e genuinità.

Nel corso dell'anno anche i macellai individueranno periodi nei quali promuovere tagli particolari di carne (es tagli di carne meno nobili ma non per questo meno nutrienti) e prodotti della propria gastronomia che verranno proposti alla clientela con prezzi particolarmente vantaggiosi. I macellai forniranno inoltre alla propria clientela consigli sulle cotture dei vari tipi di carne, predisponendo, in particolare nel periodo natalizio, ricettari contenenti ricette della tradizione locale.

Da una prima fase organizzativa di raccolta di proposte ed idee per iniziative e produzioni, si procederà al coordinamento ed alla realizzazione delle varie attività nelle quali verranno coinvolte imprese aderenti alle iniziative. Infine verrà organizzata la predisposizione e distribuzione del materiale informativo, promozionale e pubblicitario.

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

Verranno predisposti e distribuiti opuscoli descrittivi delle singole iniziative promozionali, 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 alle iniziative.

Le iniziative verranno pubblicizzate attraverso i mezzi di comunicazione di massa (articoli sulla stampa, manifesti e locandine, volantini, radio, web). Inoltre ogni impresa partecipante pubblicizzerà l'iniziativa all'interno del proprio punto vendita con volantini e locandine indirizzate in particolare alla propria clientela.



ALLEGATO A/2013 RELAZIONE DESCRITTIVA

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 riscontro diretto degli imprenditori partecipanti alle iniziative avviene all'interno dei propri punti vendita, con la verifica da parte dei panificatori e dei macellai del gradimento riscontrato, anche in relazione ai singoli prodotti proposti.

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

Luogo, data 25/02/2013

firma del legale rappresentante
(documento firmato digitalmente)
DOMENICO BRUNORI

