

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**

**VALORIZZAZIONE DELLA PIADINA ROMAGNOLA - V° Trofeo La Piadina D'oro**

**2 SOGGETTO ATTUATORE (chi richiede il contributo)**

**SEDAR CNA SERVIZI S.C.C. P.A.**

**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)**

*Novembre 2013. Comune di Ravenna.*

**4 OBIETTIVI DEL PROGETTO, esplicitando in particolare:**

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

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

**4.2 Prodotti e/o servizi che si intende realizzare**

*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 CNA e la Confartigianato 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**

*Per i motivi sopra indicati, dal 2009, la CNA e la Confartigianato della provincia di Ravenna hanno ideato il Trofeo Piadina d'Oro. L'iniziativa come gli anni scorsi sarà realizzata in partnership con la nona edizione della manifestazione "Giovinbacco in Festa" che vede ogni anno la partecipazione di oltre 8000/10000 visitatori presso 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*

## ALLEGATO A/2013 RELAZIONE DESCRITTIVA

*le piazze e le vie del centro storico all'interno della quale svolgere il Trofeo Piadina d'Oro. Inoltre l'iniziativa sarà realizzata in collaborazione con Provincia di Ravenna e CCIAA di Ravenna.*

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

*Le imprese coinvolte nel progetto saranno direttamente tutte le imprese artigianali di produzione del 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

*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

*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 Associazioni CNA e Confartigianato.*

## 5 DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE

### 5.1 Progettazione e analisi del contesto

*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.*

Fasi della realizzazione del progetto

*Il progetto si articolerà in 3 fasi:*

- 1) 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.*
- 2) Momento convegnistico/seminariale/di assaggi.*
- 3) Momento promozionale per le vie del centro storico progetto si articolerà in 3 sotto progetti di intervento:
  - Seminari dedicati alle varie categorie di imprese*
  - Comunicazioni personalizzate sui consumi energetici*
  - Realizzazione di uno sportello virtuale per domande/risposte**

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

## ALLEGATO A/2013 RELAZIONE DESCRITTIVA

*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) Convegno sul tema dell'IGP*
- 4) Premiazione vincitore.*
- 5) Organizzazione di un evento promozionale da svolgersi nel centro storico*

*Su ogni materiale sarà apposto il logo della CCIAA secondo il vigente regolamento. Per tutte e tre le fasi del progetto sono previste azioni indipendenti di promozione dove saranno invitati anche i rappresentanti della CCIAA di Ravenna, in particolare:*

*Campagna informativa alle imprese associate*

*Pubblicità sui mass-media*

*Seminari dedicati con presenza di professionisti*

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

### **5.3** Valutazione dei risultati (metodologie utilizzate per la valutazione qualitativa e quantitativa dei risultati).

*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, 22 febbraio 2013

firma del legale rappresentante  
(documento firmato digitalmente)

***Mauro Cassani***