

Progetto

1. Le stagioni della gastronomia faentina 2013.

2. Soggetto Attuatore: Società di Area Terre di Faenza

3. Periodo di svolgimento: marzo-ottobre 2013

4. Obiettivi del progetto:

Il progetto si propone di promuovere turisticamente il comprensorio dei comuni di Faenza, Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme, Castel Bolognese e Solarolo attraverso le peculiarità enogastronomiche che lo caratterizzano, con un'azione che vede impegnati in primo luogo i ristoratori locali

4.1 Coinvolge il territorio della Società di Area Terre di Faenza ovvero il comprensorio dei comuni di Faenza, Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme, Castel Bolognese e Solarolo

4.2 Si realizzeranno alcune iniziative promozionali ed eventi di grande richiamo nella città di Faenza che coinvolgerà il gruppo di i ristoranti più sensibili a questi argomenti associati a DeGusti attraverso le quali verranno promossa la gastronomia tipica e i prodotti agroalimentari di eccellenza

4.3 Il progetto vede il coinvolgimento delle Associazioni di categoria Ascom e Confesercenti, dell'Associazione di ristoratori DeGusti e di tutti i ristoratori del territorio che decideranno di aderire

4.4 Si intende coinvolgere il maggior numero possibile di ristoranti

4.5 L'effetto dell'iniziativa promozionale sarà attirare nuovi clienti affinché possano conoscere con esperienza diretta ed in maniera innovativa le nostre eccellenze gastronomiche. Questo contribuirà a veicolare l'immagine del nostro comprensorio come di un luogo di particolare pregio dal punto di vista gastronomico

4.7 Il nostro territorio trarrà beneficio da questa iniziativa che lo renderà maggiormente attraente per quel target di turista che cerca una vacanza alla scoperta delle località minori e di esperienze enogastronomiche di qualità.

5. Descrizione delle azioni previste

5.1 Progettazione e analisi del contesto

La Società di Area "Terre di Faenza" svolge da quasi 20 anni un'intensa attività di promozione turistica per il territorio di sua competenza, tramite numerose iniziative che coinvolgono i diversi attori economici presenti sul territorio al fine di rendere sempre più accattivante l'offerta di questo ricco angolo di Romagna. Tra queste, si è particolarmente consolidato l'insieme di attività ideate e realizzate per promuovere la gastronomia attraverso le produzioni enogastronomiche tipiche del territorio e la ristorazione di qualità.

L'enogastronomia è infatti una delle peculiarità che maggiormente viene apprezzata dal turista nel nostro territorio.

Già dal 2006, la Società di Area Terre di Faenza ha attivato e consolidato un rapporto di proficua collaborazione tra le Associazioni di categoria Ascom e Confesercenti ed alcune associazioni di ristoratori e aziende agrituristiche, grazie al quale, con il contributo della Camera di Commercio, è stata sensibilmente rafforzata e qualificata l'offerta enogastronomica del territorio nei confronti del pubblico ed il suo legame con la stagionalità delle produzioni enogastronomiche locali.

In particolare, si è lavorato nella direzione di:

- rendere riconoscibile la messa a sistema delle iniziative stesse con una sorta di marchio di territorio
- garantirne lo standard qualitativo delle iniziative migliorandone le criticità
- promuoverle adeguatamente
- stimolare l'adesione degli operatori fino ad ora non coinvolti, per produrre una sempre maggiore partecipazione ed una crescente sensibilizzazione alla qualità
- comunicare la peculiarità ed i valori dell'enogastronomia in quanto prodotto turistico ed in quanto parte di un sistema turistico che comprende anche molte altre opportunità (arte, artigianato, agricoltura, terme, sport,...)
- convogliare risorse e competenze pubbliche e private per una ottimizzazione ed una maggiore efficacia

Nell'ultimo anno, a causa della grave crisi economica, il mercato ha subito una importante contrazione e si sono modificate anche le modalità di fruizione del prodotto ristorazione da parte sia del turista che del cliente che viene dal bacino territoriale di prossimità.

In particolare si registrano:

- una sempre maggiore attenzione agli eventi organizzati nelle città e nei borghi, che attraggono i clienti fornendo una occasione per uscire e decidere di mangiare fuori casa, sia nell'ambito strettamente locale, che da territori più distanti
- una sempre maggior attenzione alle tipicità agroalimentari di un territorio ed ai cosiddetti "prodotti a km 0"
- lo sviluppo sempre maggiore dello strumento web e web 2.0 per la promozione e per la creazione di una rete di clienti sia nuovi che affezionati

Alla luce di queste considerazioni si è pertanto deciso di modificare, così come era già avvenuto tre anni fa, il progetto di promozione aggiornandolo secondo le mutate esigenze del mercato così da garantire il mantenimento, da parte dei ristoratori del nostro territorio, di un'adeguata presenza sul mercato.

Per promuovere in maniera efficace i ristoranti del nostro territorio e le loro proposte di qualità, il progetto 2013 punterà in particolare su:

- la valorizzazione delle produzioni agroalimentari dei nostri 6 comuni
- l'organizzazione di eventi che siano di forte richiamo per il pubblico e che facciano conoscere le nostre tradizioni gastronomiche, i nostri prodotti tipici e, indirettamente, i nostri ristoranti che li sanno selezionare e ottimamente elaborare per il pubblico stesso
- la promozione anche attraverso il web

5.2 Fasi della realizzazione del progetto

Per la realizzazione dell'evento si prevede di realizzare:

- iniziative di informazione e coinvolgimento dei ristoratori, al fine di avere un'ampia adesione
- realizzazione dei materiali promozionali e loro distribuzione
- il potenziamento degli strumenti di promozione attraverso il web attualmente disponibili
- individuazione, progettazione e realizzazione di alcuni eventi di grande richiamo dedicati alla gastronomia tipica e ai prodotti agroalimentari del territorio, aventi i nostri ristoratori come protagonisti. Tra gli eventi si ipotizza la realizzazione di:
 1. un evento serale nel periodo estivo (luglio), da realizzare nella Piazza del Popolo di Faenza in occasione della prima serata "I Martedì d'Estate", rassegna di iniziative che registra sempre un grande interesse da parte del pubblico e che potrebbe quindi costituire un momento importante di promozione. Si ipotizza di realizzare una cena preparata da vari ristoranti con la formula molto innovativa del "picnic a tappe", in cui il pubblico partecipante potrà scegliere quali specialità assaggiare, dove riceverle e, fornito di tovaglette e cestini, consumarle in una sorta di picnic nell'affascinante cornice della piazza faentina
 2. un evento autunnale (ottobre) dedicato ai "prodotti a km 0", che dovrebbe consistere in un aperitivo con proposte di prodotti selezionati e provenienti dalle campagne e dai produttori del territorio con particolare attenzione alle produzioni con riconoscimento di tipicità (DOP, DOC, DOCG, IGP). L'evento si terrebbe a Faenza nell'affascinante e centralissimo spazio denominato "Vitone della Molinella"
 3. "Il Piatto Verde", evento ormai consolidato che si tiene nella primavera a Riolo Terme, ideato e concretizzato in collaborazione con l'istituto Alberghiero e che costituisce ormai da tempo un appuntamento molto atteso per la promozione delle erbe aromatiche e dei prodotti tipici locali attraverso una ristorazione di qualità elevata. Il Piatto Verde comprende: un concorso per la migliore ricetta realizzata da Istituti Alberghieri Italiani ed Europei, un concorso per la miglior ricetta realizzata da appassionati di cucina non professionisti, un corso di cucina per chef professionisti, due serate con chef "stellati" aperte al pubblico, sempre con proposte di ricette e menù che utilizzano le erbe aromatiche, l'olio di Brisighella, lo scalogno di Romagna, i vini del territorio.

5.3 Promozione e comunicazione

Per la promozione dell'evento si prevede di procedere a:

- realizzazione grafica, stampa e distribuzione di una brochure promozionale (distribuzione della brochure a: Imola, Faenza, Castel Bolognese, Forlì, Lugo, comprensorio della Bassa Romagna)
- incarico ad un ufficio stampa per un'adeguata promozione degli eventi, organizzazione di conferenze stampa, realizzazione di redazionali su riviste specializzate e stampa locale
- aggiornamento e potenziamento del sito web dell'Associazione DeGusti, con attivazione di collegamenti con i social network e attività di mantenimento e potenziamento dei contatti,
- acquisto di alcuni spazi pubblicitari sulla stampa

- realizzazione di un educational tour per giornalisti e per gruppi di insegnanti/presidi provenienti da Istituti Alberghieri italiani, effettuato in occasione della Rassegna Gastronomica "Il Piatto Verde", che promuove le eccellenze enogastronomiche del territorio

5.4 Verifica risultati e pubblicità per il contributo camerale

Un primo riscontro sarà certamente dato dal numero di ristoratori che aderiranno alle iniziative promozionali. Un ulteriore riscontro sarà dato dal numero di persone che parteciperanno agli eventi.

Verrà data la massima visibilità al logo della Camera di Commercio, che sarà inserito: nei pieghevoli stampati per promuovere l'iniziativa, nelle pagine pubblicitarie acquistate, nel sito web e in tutti i comunicati stampa inviati

PIÙO TERRE, 22 FEBBRAIO 2013

FIRCA LEGALE RAPPRESENTANTE

FRANCO SPA DA