

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:**

Enogastronomia esperienziale nelle Terre di Faenza

**Breve sintesi/descrizione della iniziativa:**

Si prevede di organizzare un evento nuovo per il nostro territorio, inserito nell'ambito dei programmi che la Società di Area Terre di Faenza sta portando avanti già da tempo sul filone dell'enogastronomia.

L'iniziativa ha lo scopo di creare attenzione attorno alle tipicità agroalimentari del nostro territorio, valorizzare le produzioni di qualità, attivare collaborazioni con e tra i produttori ed i ristoratori.

L'obiettivo finale resta quello di rendere il nostro territorio riconoscibile come luogo ove scoprire particolari tipicità e quindi turisticamente attraente per un target selezionato di gourmet, oggi sempre più esteso. Obiettivo secondario è attirare più genericamente, avendo consolidato l'immagine del territorio legata a quella delle produzioni agroalimentari di qualità, il turista alla ricerca di mete meno usuali (località minori, borghi, ...) che, come risulta dai più recenti dati sull'andamento del turismo nella nostra Regione, è particolarmente attento alle tradizioni, alla genuinità del cibo, all'ambiente, alle produzioni tipiche.

L'evento sarà composto da più occasioni di conoscenza delle produzioni, declinate in situazioni diverse tra loro ma con il denominatore comune della qualità e della conoscenza del prodotto. Pur restando nell'ambito delle Terre di Faenza, le diverse occasioni verranno organizzate in luoghi diversi tra loro per tipologia, destinazione principale e località, in modo da creare sinergia tra soggetti diversi, anche non strettamente inseriti nell'ambito della produzione o della ristorazione, ricercando nuove potenzialità del nostro territorio (Terme, Parco della Vena del Gesso Romagnola, progetti regionali per la promozione di trekking e bike...)

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

.Società di Area Terre di 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)**

L'evento si terrà nel territorio di competenza della Società di Area Terre di Faenza, tra i Comuni di Faenza, Brisighella, Casola Valsenio, Riolo Terme, Castel Bolognese e Solarolo con iniziative sui diversi comuni. E' possibile che vengano coinvolti anche comuni limitrofi.

L'evento avrà la durata di 2/3 giorni e si terrà tra la fine di ottobre e l'inizio di novembre 2014

**4 OBIETTIVI DEL PROGETTO**

esplicitando in particolare:

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

Per i suoi contenuti e per i soggetti che si intendono coinvolgere, si prevede che l'evento possa avere un impatto nazionale. E' prevista infatti una collaborazione con l'Associazione "Chef to Chef -Emiliaromagnacuochi", di cui fanno parte alcuni tra i più quotati Chef della nostra regione (incluso Massimo Bottura), con l'associazione Slow Food e con l'Accademia Italiana della Cucina.

## ALLEGATO A/2014 RELAZIONE DESCRITTIVA

- 4.2** Prodotti e/o servizi che si intende realizzare  
Si intende realizzare un evento dedicato all'enogastronomia e alle produzioni tipiche, coinvolgendo ristoratori e produttori, oltre a varie realtà del territorio e non operanti in questo ambito
- 4.3** Enti e soggetti istituzionali ed economici sul territorio coinvolti come partner nel progetto/iniziativa  
Verranno coinvolti: i Comuni del territorio e le Pro Loco, le Associazioni di categoria (commercio, ristorazione, agricoltura, artigianato) e le altre associazioni di commercianti, ristoratori, agricoltori, i produttori e le cooperative di produttori, l'Istituto Alberghiero di Riolo Terme. Verranno inoltre coinvolti: l'Associazione "Chef to Chef - Emiliaromagnacuochi", l'associazione Slow Food e l'Accademia Italiana della Cucina.
- 4.4** Numero di imprese che si intende coinvolgere direttamente e indirettamente nel progetto/iniziativa  
Verrà coinvolta un'ampia selezione dei ristoratori e dei produttori
- 4.5** Eventuali elementi di incidenza diretta e duratura sul sistema economico provinciale piuttosto che elementi indiretti o solo temporanei  
Si intende lavorare per rendere questo territorio sempre più riconoscibile per le sue eccellenze agroalimentari ed enogastronomiche. Tale riconoscibilità dovrà avere una dimensione per lo meno nazionale. Questo ai fini da aumentare l'appeal turistico delle Terre di Faenza, Terre di cultura, artigianato, buon vivere e buona cucina
- 4.6** Ricadute previste sull'economia ravennate e sulla promozione del territorio  
Nell'immediato, si prevede di creare, per il periodo di durata dell'evento, un aumento della clientela nei locali coinvolti e di presenze nelle località in cui si svolgono le diverse iniziative. Vista l'importanza di alcuni dei soggetti coinvolti, si prevede di poter avere un importante riscontro sulla stampa e i media (incluso il web). Trattandosi della prima edizione, i risultati saranno prevedibilmente ancora limitati a livello territoriale. Tuttavia, l'obiettivo è arrivare, nell'arco di poche edizioni, ad attivare un certo flusso turistico di cultori delle produzioni enogastronomiche di qualità sia in occasione dell'evento che al di fuori di questo

### DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE

#### 4.6 Progettazione e analisi del contesto

La Società di Area "Terre di Faenza" svolge da oltre 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.

Tale attività è stata realizzata anche grazie al consolidato rapporto di proficua collaborazione con le Associazioni di categoria ed alcune associazioni di ristoratori e aziende agrituristiche, che, con il contributo anche della Camera di Commercio, ha permesso di rafforzare e qualificare l'offerta enogastronomica del territorio nei confronti del pubblico.

In particolare, si è lavorato nella direzione di aumentare tra i ristoratori la conoscenza delle produzioni locali e dell'importanza del loro utilizzo per caratterizzare e qualificare l'offerta gastronomica del territorio, 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 della promozione.

In questo ambito si inserisce il progetto di questo nuovo evento, che avrà periodicità annuale e che intende promuovere in ogni edizione una delle eccellenze agroalimentari del territorio approfondendone sia con gli operatori che con il pubblico le caratteristiche, gli utilizzi, le tradizioni, le relazioni con il

## ALLEGATO A/2014 RELAZIONE DESCRITTIVA

territorio, le potenzialità. Tali approfondimenti verranno messi in atto tramite occasioni di incontro tematici sui prodotti.

Sostanzialmente le occasioni di conoscenza all'interno dell'evento saranno così raggruppate:

*momenti di conoscenza del prodotto:* laboratori del gusto, laboratori "gourmet in un'ora", incontri didattici, racconti di tradizioni legate al prodotto, corsi di cucina, degustazioni

*momenti di approfondimento:* piccoli convegni, presentazioni di libri o video, mostre, corsi di cucina da Chef a scuole alberghiere (impostati come uscite didattiche potrebbero anche svolgersi durante tutto l'anno)

*momenti di sperimentazione:* Chef "stellati" propongono al pubblico menù che valorizzano le nostre tipicità, menù dedicati con i ristoranti del territorio, degustazioni con particolari abbinamenti di prodotti (per esempio degustazioni proposte su ceramiche di Faenza appositamente create)

Si cercherà inoltre di coinvolgere più soggetti possibili stimolandoli ad organizzare anche autonomamente iniziative legate al tema dell'evento. Per esempio lo Stabilimento Termale di Riolo potrebbe organizzare degustazioni o altro nei propri ambienti (anche nella piscina termale, per esempio), agriturismi o ristoranti potrebbero organizzare corsi di cucina, produttori/agricoltori potrebbero organizzare giornate di lavoro per conoscere le fasi della produzione.

La prima edizione sarà dedicata alla Razza Suina Mora Romagnola, Presidio Slow Food. I vari eventi si terranno in prestigiose sedi nei comuni delle Terre di Faenza, cercando di coniugare i valori dell'enogastronomia con le altre emergenze culturali ed economiche del territorio. Ad esempio sono previsti, tra l'altro, un aperitivo/degustazione al MIC con l'utilizzo delle ceramiche di Faenza nel servizio per valorizzare anche l'artigianato tipico e cene con chef di alto livello all'Istituto Alberghiero di Riolo Terme per stimolare i giovani futuri chef all'utilizzo delle produzioni locali. Le successive edizioni potranno essere dedicate alle altre produzioni di eccellenza: Olio Extravergine di Brisighella DOP, Scalogno di Romagna IGP, frutta IGP, carciofo moretto, erbe officinali, vini.....

L'evento prevede anche una forte collaborazione con i ristoratori locali, ai quali verrà chiesto, tra l'altro, di studiare nuove proposte di menù ispirate al tema centrale dell'evento scelto per ciascuna edizione.

### 4.7 Fasi della realizzazione del progetto

L'attuazione del progetto prevede una prima fase di contatto degli enti/associazioni coinvolti ed un censimento dei produttori e dei ristoratori e di tutti gli altri soggetti potenzialmente interessati tra cui individuare chi vorrà collaborare in maniera più diretta alla realizzazione dell'evento.

Verranno individuate quindi le forme più opportune di coinvolgimento e pianificate le azioni nel dettaglio.

Verranno individuate le sedi più adatte ad ospitare le varie iniziative.

Verranno pianificate le iniziative stesse, cercando di coinvolgere nomi che possano avere una grande risonanza per il pubblico

Verrà attivato un ufficio stampa dedicato, che svolgerà attività di promozione in particolare utilizzando il web mktg

Verranno quindi realizzate le iniziative previste dall'evento

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

Oltre alla promozione di tipo tradizionale (comunicati stampa, stampa e diffusione materiali, contatti con giornalisti,...) verrà dato un particolare risalto alla promozione sui Social Network e al web mktg in generale, poiché questa forma di comunicazione è quella che sta dando i migliori risultati soprattutto per il target che ci si propone di raggiungere

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

## ALLEGATO A/2014 RELAZIONE DESCRITTIVA

Una valutazione immediata dei risultati sarà data dal numero delle persone che parteciperanno alle varie iniziative. Anche un auspicabile incremento nell'attività dei ristoranti coinvolti durante il periodo di svolgimento potrà evidentemente essere attribuito alla promozione dell'evento. L'interesse suscitato dall'evento potrà anche essere misurato dai contatti attivati sui Social Network . Risultati più duraturi e strutturali per l'immagine del territorio ed il suo appeal turistico, ai quali si tende, saranno verificabili solo sul lungo periodo e dopo una ragionevole durata di programmazione annuale.

**5 ALLEGATI** (documenti uniti in allegato alla relazione – facoltativi)

Luogo e data

Riolo Terme, 26 febbraio 2014

firma del legale rappresentante  
(documento firmato digitalmente)

*Guido Pasi*