

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

“GiovinBacco Sangiovese in Festa – 12° Edizione – Anno 2014

<b>Breve sintesi/descrizione della iniziativa:</b>
“GiovinBacco Sangiovese in Festa è una manifestazione di carattere regionale e nazionale. E’ la principale manifestazione enoica italiana dedicata nello specifico alla promozione e alla valorizzazione del vino Romagna Sangiovese. Nell’ambito dell’evento si intende consolidare e sviluppare l’iniziativa specifica denominata “Il Giro D’Italia del Sangiovese nelle città italiane”

## 2 SOGGETTO ATTUATORE (chi richiede il contributo)

**Tuttifrutti Agenzia di Pubblicità Soc. Cons. a R. L. - Via Braille 4 - 48124 Fornace Zarattini (RA)**

(la manifestazione è organizzata da Tuttifrutti in collaborazione con Slow Food e con la compartecipazione del Comune di Ravenna)

## 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)

**Eventi principali: Ravenna - Pala De André - Venerdì 7 Novembre, Sabato 8 Novembre e Domenica 9 Novembre 2014**

## 4 OBIETTIVI DEL PROGETTO, esplicitando in particolare:

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

**“GiovinBacco. Sangiovese in Festa” è una manifestazione di carattere regionale e nazionale. È la principale manifestazione enoica italiana dedicata nello specifico alla promozione e alla valorizzazione del vino Romagna Sangiovese. Nell’ambito dell’evento s’intende consolidare e sviluppare l’iniziativa specifica denominata “Il Giro d’Italia del Sangiovese di Romagna nelle città italiane”, l’ospitalità di giornalisti e blogger stranieri del mondo enogastronomico.**

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

**A - Promozione e valorizzazione del vino Romagna Sangiovese.**

**B - Vetrina anche di altri vini a bacca rossa e a bacca bianca delle migliori cantine della Romagna, come l’Albana di Romagna**

**C - Valorizzazione della migliore produzione romagnola con il “Premio Sangiovese Superiore Riserva 2010” selezionato da una giuria popolare e dalla giuria qualificata presieduta da Fabio Giavedoni, curatore della Guida SlowWine di Slow Food. Valorizzazione dell’Albana di Romagna con il “Premio Miglior Albana di Romagna DOCG 2013”**

**D - Degustazione da parte del pubblico dei vini delle cantine presenti alla manifestazione; banco di vendita dei vini Sangiovese e novello, a scopo benefico, a cura del Lions Club Ravenna Bisanzio.**

**E - Stand dedicato ai salumi d’Italia e ai Vini e Pane d’abbinamento.**

**F - Esposizione di prodotti d’eccellenza della Romagna e di Presidi Slow Food del territorio ed italiani.**

**G - Stand espositivo di Slow Food dedicato all’illustrazione dell’attività e delle iniziative del movimento.**

## ALLEGATO A/2014 RELAZIONE DESCRITTIVA

**H -** Laboratori del gusto curati da Slow Food; convegni e incontri tematici dedicati al vino e ai prodotti del territorio.

**I -** Servizi di ristorazione per il pubblico.

**L -** Fra i vari eventi, la manifestazione ospita eventi e convegni di altre associazioni dell'Artigianato e del Commercio.

**M -** Iniziativa "Il Piatto GiovinBacco" in collaborazione con Confcommercio e Confesercenti e con i ristoranti del territorio per promuovere il Romagna Sangiovese sulle tavole della ristorazione locale.

**N -** Iniziative enogastronomiche, di degustazione e di promozione del Romagna Sangiovese in collaborazione con winebar, enoteche, gelaterie, forni e pasticcerie di Ravenna.

**O -** Iniziativa "Il Giro d'Italia del Sangiovese di Romagna nelle Città Italiane" in collaborazione con Slow Food e con i ristoranti della Guida alle Osterie di Slow Food. Un'osteria o un ristorante per ogni provincia italiana presente nella suddetta guida avrà a disposizione la lista delle cantine che collaborano a GiovinBacco per facilitare l'acquisto e la proposizione ai clienti del vino Romagna Sangiovese nella carta dei vini, abbinandolo a pietanze tipiche della cucina regionale italiana.

**P -** Pacchetto turistico "GiovinBacco. Sangiovese in Festa" a cura di Ravenna Incoming.

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

Slow Food Emilia-Romagna; Slow Food Ravenna; Comune di Ravenna; Provincia di Ravenna; Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Ravenna; Regione Emilia-Romagna; Ministero delle Politiche Agricole; APT Emilia-Romagna.

Assicurano il loro appoggio e la loro collaborazione: Camera di Commercio di Forlì-Cesena; Confcommercio Ravenna; Confesercenti Ravenna; CNA Ravenna; Confartigianato Ravenna; Associazione Industriali Ravenna; Confederazione Italiana Agricoltori Ravenna; Coldiretti Ravenna; Unione Agricoltori Ravenna; Legacoop Romagna; Strada del Sangiovese; Terre di Romagna; Romagna Terra del Sangiovese; Consorzio Vini di Romagna; Ravenna Incoming; Lions Club Bisanzio Ravenna; Coop Adriatica.

L'ultima edizione ha ricevuto inoltre il patrocinio della Provincia di Bologna, della Provincia di Rimini, della Provincia di Forlì-Cesena e di 33 Comuni della Romagna.

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

Circa 120 imprese vitivinicole e agricole del territorio romagnolo.

Circa 100 operatori economici (artigiani, commercianti, ristoratori, operatori turistici) della Romagna.

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

La manifestazione genera ricadute utili sia in termini di immagine, sia in termini di commercializzazione dei prodotti e di reddito per le aziende che vi partecipano direttamente. La manifestazione ha un forte impatto anche per le strutture e gli operatori del settore turistico in senso lato, grazie al richiamo esercitato dal vino e dai prodotti enogastronomici su migliaia di appassionati e curiosi (l'Edizione 2013 di "GiovinBacco. Sangiovese in Festa" ha fatto registrare oltre 7.500 presenze).

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

La valorizzazione e la promozione del vino Romagna Sangiovese di qualità e dei prodotti di eccellenza del territorio - mission della manifestazione - hanno positivi effetti anche per la crescita della cultura enogastronomica e dell'offerta turistica romagnola più in generale, fattori che - come tutti ormai riconoscono - sono sempre più intrecciate fra loro. In questo senso, "GiovinBacco. Sangiovese in Festa" contribuisce a dare identità al territorio e a "fare sistema" nell'interesse del territorio di Ravenna e di tutta la Romagna.

Una ricaduta duratura è il rapporto commerciale diretto instaurato tra cantine e ristoranti d'Italia, affinché venga inserito nelle carte dei vini il Romagna Sangiovese.

### 5 DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE

#### 5.1 Progettazione e analisi del contesto

“GiovinBacco. Sangiovese in Festa” giunge nel 2014 alla 12° edizione. La manifestazione è fortemente cresciuta soprattutto negli ultimi anni e si è affermata come la più grande vetrina del vino Romagna Sangiovese, come evento enogastronomico di rilievo regionale e di richiamo nazionale nell’ambito della valorizzazione del vino di qualità e dei prodotti di eccellenza del nostro territorio, con effetti positivi per la crescita della cultura materiale e dell’offerta turistica di Ravenna e della Romagna.

#### 5.2 Fasi della realizzazione del progetto

L’evento principale si terrà nello spazio del Palazzo Mauro De Andrè a Ravenna dall’7 al 9 Novembre 2014, con esposizione e degustazione dei vini e dei prodotti d’eccellenza della Romagna e dei Presidi Slow Food, con servizi di ristorazione per il pubblico, laboratori del gusto, convegni, iniziative culturali e incontri legati alla cultura del vino e delle tipicità gastronomiche.

Il 10 novembre si terrà un “Omaggio al Brodetto”, presso un ristorante selezionato dall’organizzazione. Dalla Notte d’Oro di Ravenna (agli inizi di Ottobre) e fino al 9 Novembre 2014 gli esercenti di Ravenna e della Romagna (ristoranti, bar, forni, gelaterie, enoteche) che collaborano con la manifestazione proporranno per un mese menù e prodotti legati al Sangiovese.

Per il quarto anno è previsto “Il Giro d’Italia del Sangiovese di Romagna” con cui la manifestazione avrà una risonanza maggiore anche in campo nazionale.

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

La XI Edizione di “GiovinBacco. Sangiovese in Festa” sarà promossa e comunicata a Ravenna, in Emilia-Romagna e in Italia con diversi strumenti. Questi i principali:

- a) affissione di poster, manifesti e locandine;
- b) annunci stampa;
- c) radiocomunicati;
- d) sito internet dedicato (giovinbacco.it);
- e) magazine on line
- f) comunicati e relazioni stampa;
- g) social network;
- h) newsletter.
- i) Flyer distribuito nei locali pubblici e spedito a mailing list GiovinBacco

Con il contributo della Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura di Ravenna, in particolare, gli organizzatori intendono promuovere l’iniziativa che andiamo a descrivere.

#### “IL GIRO D’ITALIA DEL SANGIOVESE DI ROMAGNA NELLE CITTÀ ITALIANE”

L’iniziativa si svolge in collaborazione con Slow Food Italia e con i ristoranti della Guida alle Osterie di Slow Food. Si tratta di un’evoluzione della positiva esperienza avviata nel 2011 e implementata nel 2012 e 2013, che ha coinvolto con successo già decine di ristoranti in Italia. Nel corso del 2014, gli organizzatori intendono far partecipare al progetto un numero ancora maggiore di ristoranti e osterie fra quelli presenti nella suddetta guida di Slow Food. L’osteria o ristorante aderente all’evento avrà a disposizione la lista delle cantine che collaborano a GiovinBacco per acquistare e proporre ai propri clienti il Romagna Sangiovese nella carta dei vini, abbinandolo quindi a pietanze tipiche della cucina regionale italiana.

L’iniziativa mira a diffondere la conoscenza, la qualità, la cultura del Sangiovese romagnolo in locali tradizionali, di eccellenza e di tendenza della ristorazione italiana, e dunque si propone di “esportare” in tutta Italia un prodotto di punta ed identitario di Ravenna e della Romagna. È un modo nuovo e intelligente di commercializzare il Romagna Sangiovese, di promuovere il territorio e di fare sistema, con ricadute immediate sui produttori vitivinicoli, ma non solo. È una via per promuovere Ravenna e la Romagna tout court e per incrementare anche il nostro turismo.

Alla realizzazione di questo progetto, gli organizzatori intendono destinare importanti risorse umane: si prevede infatti il contatto mirato a più riprese sia con i ristoranti sia con le cantine, tramite una segreteria di 2 persone che dovranno dedicarsi a questo lavoro di raccordo a partire dal maggio 2014.

La segreteria sarà a cura degli organizzatori di GiovinBacco.

## ALLEGATO A/2014 RELAZIONE DESCRITTIVA

**I ristoratori dei locali coinvolti saranno invitati a Ravenna, alla manifestazione GiovinBacco, e per l'occasione sarà riservato loro un biglietto d'ingresso omaggio per 2 persone.**

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

**La valutazione dei risultati si basa sui numeri sempre crescenti fatti registrare nel corso delle ultime edizioni e in particolari dell'Edizione del 2013:**

- **circa 200 imprese vitivinicole, agricole, e artigiane e commerciali del territorio ravennate e romagnolo**
- **circa 100 operatori economici della provincia di Ravenna coinvolti a vario titolo nella manifestazione;**
- **oltre 7.500 presenze di pubblico accertate;**
- **creazione di una banca dati di visitatori e appassionati del vino e dei prodotti del territorio che conta circa 8.000 mila nominativi (mail; recapiti postali; cellulari);**
- **grande interesse registrato sui vari media locali, regionali, nazionali e internazionali, come testimoniato dalla ricca rassegna stampa;**
- **ricadute utili in termini di visibilità e di reddito per le imprese che collaborano al progetto, in primis quelle agricole e vitivinicole, come testimonia la costante richiesta di partecipazione alla manifestazione;**
- **ricadute utili anche per il comparto turistico, tanto più in un periodo dell'anno considerato di "bassa stagione" a Ravenna e in Romagna.**
- **Buon risultato anche sul fronte della beneficenza con la donazione di 4.165,62 euro, frutto della vendita di vino messo a disposizione dalle cantine.**

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

...

Ravenna 25/02/2014

firma del legale rappresentante  
(documento firmato digitalmente)  
*Nome e Cognome*