

ALLEGATO 3

BANDO

per la concessione di sovvenzioni ai Comuni ed alle Proloco per la realizzazione di iniziative per la promozione economica e territoriale della provincia di Napoli

Approvato con D.D. n. del

RELAZIONE ILLUSTRATIVA

IDENTIFICAZIONE DELL'EVENTO		
1)	Titolo del progetto	Villaricca e i sapori di Panecuocolo. Pane, fagiolo tondino e mela annurca.
2)	Comune/Proloco proponente	<i>Villaricca</i>
	Codice Fiscale/Partita IVA	
	Sede principale	
	Telefono	
	E-Mail e PEC	
3)	Legale Rappresentante	
4)	Responsabile Unico del Procedimento	
	Telefono	
	E-Mail e PEC	
5)	Attuatore del progetto	
	Nominativo	
	Codice Fiscale/Partita IVA	
	Sede principale	
	Telefono	
	E-Mail e PEC	

DESCRIZIONE DELL'EVENTO	
1)	<p style="text-align: center;">Oggetto, Finalità ed obiettivi dell'evento</p> <p><i>L'intento dell'evento è valorizzare le eccellenze enogastronomiche del territorio di Villaricca, in particolare il pane prodotto con grani antichi e mediante antichi sistemi di lavorazione. Oltre al pane, ampio rilievo si darà ad altro due prodotti fondamentali per l'economia urbana: il fagiolo tondino e la mela annurca.</i></p>
2)	<p style="text-align: center;">Coerenza dell'evento con gli obiettivi e le finalità del Bando e della RPP della CCIAA di Napoli</p> <p><i>Oltre alla valorizzazione delle eccellenze produttive del comune di Villaricca con focus sul pane per sottolineare le modalità di produzione con antichi metodi di macinazione e l'utilizzo dei grani antichi, l'evento prevede l'organizzazione di diverse "Notti Bianche" con la finalità di coinvolgere tutte le attività commerciali della zona che vogliono partecipare promuovendo lo sviluppo economico dell'area urbana. L'obiettivo è quello di sostenere il tessuto produttivo locale, coinvolgendo panificatori, fornai, agricoltori, viticoltori e produttori di tutte le eccellenze enogastronomiche dell'area comunale, di pizzerie, ristoranti ed esercizi commerciali della zona. In aggiunta, si prevede l'organizzazione dei "Mercatini di Natale": un momento all'insegna dell'artigianato, della golosità, di banchetti enogastronomici al fine di vivacizzare il paese valorizzando le diverse attività commerciali presenti sul territorio urbano.</i></p>
3)	<p>Luogo di svolgimento:</p> <p style="text-align: center;"><i>Palazzo di Città - Corso Vittorio Emanuele II, 48</i></p>
	<p>Elementi utili per la valutazione dell'iniziativa:</p> <p><i>L'iniziativa tende a riscoprire e valorizzare un prodotto tradizionale della Regione Campania che è il pane e a ricreare quello che è un interesse, attraverso grani antichi, della tradizione panificatori di Villaricca che addirittura poteva vantare il nome di "Panecuocolo".</i></p>
4)	<p style="text-align: center;">sostegno allo sviluppo economico territoriale</p> <p><i>L'iniziativa coinvolge le attività commerciali che si occupano della lavorazione, della produzione e della vendita del pane in primis, del fagiolo tondino e della mela annurca. Ingredienti che saranno protagonisti di una serie di showcooking ad opera di panificatori, pizzaioli, chef e pasticciere che possiedono un'attività nel comune di Villaricca. L'intento è promuovere il turismo enogastronomico e agroalimentare.</i></p>

5) **Iniziative e progetti con capacità di affermare una forte valenza identitaria del territorio**

L'originario nome di Villaricca, in dialetto Panecucolo, deriva dal latino medievale panis coculus – formato dal sostantivo panis, pane, e dal verbo coquere, cuocere – e sta ad indicare il luogo dove veniva cotto il pane, tanto è vero che Villaricca vanta un'antichissima tradizione nella produzione del pane che si tramanda tutt'oggi.

Il pane di Villaricca segue un preciso processo di lavorazione e ha specifiche caratteristiche e regole: si trova in commercio in panielli di forma circolare o panelle di forma allungata, prodotte con farina di grano tenero, acqua, sale marino e lievito madre. Successivamente la massa viene lavorata e modellata secondo la forma desiderata e poi lasciata lievitare per alcune ore. Trascorse queste, l'impasto viene cotto rigorosamente nel forno a legna per ottenere una crosta spessa e croccante, alta almeno 2 millimetri, con all'interno una mollica bianca e soffice.

Il fagiolo, certificato PAT della Regione Campania, che prende il nome dal comune di Villaricca, in provincia di Napoli, è tondo e bianco, di piccole dimensioni e si coltiva in piccoli appezzamenti diffusi in tutto il territorio. È detto anche "tondino", per la sua forma, o "quarantino", a causa del suo ciclo vegetativo di circa quaranta giorni. Le piante, secondo le tradizionali tecniche di coltura della specie, vengono "incannate", cioè fatte arrampicare su sostegni costruiti con canne; i suoi baccelli vengono raccolti ancora acerbi e vengono lasciati maturare al sole fino a seccarsi, per poi essere battuti per separare i legumi che vengono conservati in sacchetti di tela. Il fagiolo di Villaricca è molto digeribile, di facile cottura e di sapore molto intenso e si utilizza per preparare zuppe e minestre come per la tipica pasta e fagioli napoletana in alternativa ai fagioli freschi.

La Melannurca è presente in Campania da almeno due millenni. Secondo una delle tante ipotesi, il nome deriverebbe dal verbo latino indulcàre riferendosi alla modalità di maturazione infatti, la sua raccolta inizia intorno alla metà di settembre, subito dopo si ha la fase di maturazione detta "arrossamento" con l'esposizione al sole per 10-15 giorni. Le mele vengono sistemate a terra sui "melai" e spesso girate a mano. Questo dolce frutto dalle piccole dimensioni, è anche ricco di vitamine, è un buon rimedio contro il colesterolo, la tosse e la calvizie e fa bene anche ai capelli. Molto usata anche nella cucina italiana, in particolare per preparare gustosi dolci.

6)	<p>Iniziative e progetti con evidenti elementi innovativi per il settore/ambito di riferimento (Qualità e creatività dell'idea progettuale)</p>	<p><i>Durante l'evento verrà proposta la redazione di un testo disciplinare che regoli la ricetta del pane di Panecucolo secondo la tradizione che dovrà rispettare determinate caratteristiche. Inoltre, si prevede la candidatura del fagiolo tondino di Villaricca quale Presidio Slow Food in ottica della valorizzazione del territorio specifico di appartenenza, del recupero di antichi mestieri e tecniche di lavorazione autoctone.</i></p>
7)	<p>Iniziative e progetti realizzati in sinergia con altri attori (Enti, Università, associazioni, etc.) che siano in grado di conferire valore aggiunto alla realizzazione delle iniziative previste</p>	<p><i>Oltre alla sinergia con la Coldiretti, che sarà parte attiva della manifestazione, prevediamo la partecipazione di pizzerie e ristoranti del territorio, dell' Associazione provinciale Libera panificatori napoletani (la più antica che risale dal 1903), di aziende agricole e vitivinicole, della SIF (Associazione di pizzaioli e pizzerie e scuole di formazione di pizzaioli e chef) SlowFood, Casa Artigiani, Aicast, AssoCom e Confesercenti</i></p>
8)	<p>Iniziative e progetti già realizzati in precedenti edizioni la cui rilevanza per il territorio sia evidenziata dal grado di gradimento riscontrato (storicità e radicamento sul territorio)</p>	<p><i>La manifestazione trae origine da precedenti eventi tenutisi negli anni scorsi di valorizzazione del pane di Villaricca, del fagiolo tondino e della mela annurca.</i></p>
9)	<p>Cronoprogramma dell'idea progettuale</p>	<p><i>-Trenta giorni prima: inizio della campagna social e sponsorizzazioni per il web -Quindici giorni prima: sponsorizzazione tramite locandine e manifesti -Due giorni prima: montaggio del villaggio - L'evento si terrà sabato 14, domenica 15, sabato 21 e domenica 22 dicembre</i></p>

10)	Piano di comunicazione dell'evento	<p><i>Il piano di comunicazione, sarà realizzato come un insieme di attività volte alla promozione e diffusione dell'evento al fine di attrarre curiosità e promuovere l'affluenza turistica. Sarà assicurata, infatti, una pianificazione dell'attività di comunicazione, con l'obiettivo di raggiungere la massima visibilità. Oltre a coinvolgere il target del turista amante dell'enogastronomia e del benessere, le attività di comunicazione saranno destinate ai media ed al pubblico in generale, al fine di diffondere ad un pubblico più ampio, le informazioni inerenti l'evento ed il territorio che lo ospita. Saranno utilizzati tutti gli strumenti e capacità specifiche innovative per garantire l'impatto massimo a livello di comunicazione (locale e nazionale).</i></p> <p><i>Le attività principali sono :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Ideazione strategia di comunicazione e realizzazione dei materiali a supporto;</i> - <i>Realizzazione campagna di comunicazione attraverso mezzi tradizionali di stampa, televisioni locali e web, con particolare attenzione ai social network;</i> <p><i>Per ottimizzare l'investimento e allinearsi alle tendenze del mondo dei media, il piano di comunicazione sarà imperniato sui social network come facebook, instagram e twitter.</i></p> <p><i>Attraverso i social, infatti, sarà possibile avere tutte le informazioni relative alle attività legate all'evento e partecipare attivamente alla sua realizzazione, permettendo ai fruitori di vedere video esplicativi, di conoscere le opere multimediali e condividere con gli altri foto, commenti e esperienze legate alla fruizione dell'evento. Gli obiettivi principali saranno l'aumento della presenza sul web e l'aumento dell'interattività con il target di riferimento, attraverso un rapporto quotidiano di informazione.</i></p> <p><i>In relazione alla pianificazione media off-line, ci si orienterà su testate nazionali, campagne e locali specialistiche e periodiche al fine di fornire notizie dettagliate sui protagonisti della manifestazione e sui luoghi sensibili del territorio coinvolti nella promozione dell'evento.</i></p> <p><i>Si prevederà la realizzazione di</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Manifesti pubblicitari</i> - <i>Locandine</i> - <i>Inviti</i>
-----	------------------------------------	---

Piano Finanziario del progetto		
1)	<i>(da strutturare in "Uscite" ed "Entrate", da articolarsi, a loro volta, nelle singole voci di spesa e nelle voci di entrata. (il quadro economico deve essere a pareggio)</i>	
1.1)	Uscite tot.	25.000 €

A	Voci di spesa	- 16.000 € allestimento stand - 4.500 € comunicazione (social, sito web, locandine, manifesti) - 4.500 € direzione artistica e musicale
1.2)	Entrate tot.	_____
A	Ausilio richiesto alla Camera di Commercio	25.000€
B	Eventuale diretta partecipazione finanziaria del Comune/Proloco proponente	_____
C	Ogni altra eventuale entrata (bigliettazione, ecc...)	_____
2)	Analisi finanziaria dell'evento	<i>Il progetto non è generatore di entrate. Tutte le entrate derivanti da bigliettazioni ecc. sono imputate alla copertura delle spese dell'evento.</i>

RISULTATI ATTESI	
1)	<p>Stima dei risultati attesi per l'economia locale</p> <p><i>L'evento darà la possibilità ai fornai, panificatori, chef,, ai pizzaioli ed ai produttori delle eccellenze enogastronomiche locali, di mettere in risalto la propria attività, rendendo noto il loro brand agli avventori e migliorando, di conseguenza, il turismo enogastronomico comunale. Grazie alla "Notte Bianca", inoltre, sarà possibile per i negozianti che decidono di partecipare di aumentare le proprie vendite e creare nuovi rapporti con potenziali clienti. La redazione di un disciplinare del pane di Cuocolo rende ancora più prestigioso un prodotto tipico locale. Con il prestigio aumenta la richiesta e, di conseguenza, la produzione, rendendo il prodotto un'eccellenza gastronomica che può affermarsi in tutto il territorio sia regionale che nazionale.</i></p>

IL LEGALE RAPPRESENTANTE
