

Allegato "F" alle deliber. n. 101 del 26/9/12

Fondo perequativo - Progetti 2011-2012

progetto inviato a Unioncamere il 26/07/2012

1. Promotore del progetto: CCIAA PAVIA

Tipologia del progetto: Singolo

2. Titolo del progetto: Promozione delle eccellenze produttive nel territorio pavese

3. Obiettivo generale dell'iniziativa:

Il progetto che la Camera di Pavia intende presentare su questa linea di intervento ha l'obiettivo di valorizzare in chiave innovativa il ricco patrimonio enogastronomico provinciale, per renderlo a tutti gli effetti una leva di competitività territoriale e un fattore di attrattività turistica, anche nei confronti dei mercati esteri.

Il progetto verrà sviluppato in sinergia con la Provincia di Pavia, in continuità con un percorso che vede i due Enti congiuntamente impegnati nella promozione delle produzioni tipiche del territorio, e la sua realizzazione conterà sulla collaborazione con le società di sistema che già collaborano con la Camera per realizzare iniziative di certificazione e qualificazione dell'offerta territoriale.

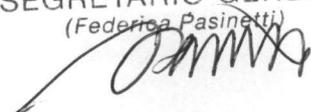
In particolare il progetto prevede le seguenti azioni:

- censimento dei prodotti tipici al fine di definire un 'paniere dei prodotti pavesi di eccellenza' e loro qualificazione in termini di caratteristiche di bontà, genuinità e salubrità attraverso la certificazione di "qualità" nel campo agroalimentare regolata da appositi disciplinari da svolgersi con il supporto di Agroqualità. Ogni prodotto incluso nel paniere sarà riconoscibile quale rappresentante della c.d. dieta mediterranea che costituisce un modello di alimentazione sana ed equilibrata sempre più apprezzato in tutto il mondo;
- realizzazione di alcune monografie promozionali dedicate ai prodotti del paniere, che ne evidenzino le caratteristiche qualificanti come rilevate al punto precedente, insieme ai fattori culturali, geografici e storici che caratterizzano il contesto in cui il prodotto ha origine;
- mappatura geografica delle interconnessioni fra i prodotti del paniere e i luoghi di pregio storico, ambientale, artistico e culturale e con le strutture ricettive presenti sul territorio che vantano un legame con i prodotti stessi, al fine di definire 'Percorsi del Gusto' che forniscano ai visitatori indicazioni dettagliate su prodotti tipici, ristoranti, strutture ricettive ed attrazioni turistiche correlate. Particolare attenzione verrà prestata alla ricerca e valorizzazione delle ricette storico-tradizionali, attraverso la selezione dei piatti tradizionali che caratterizzano il territorio, i menu tipici locali e l'analisi dei loro principi nutrizionali-salutistici. La definizione dei percorsi valorizzerà le strutture dotate del marchio di Qualità Ismart, riconosciuto attraverso la campagna di certificazione promossa dalla Camera negli ultimi anni, dove sarà possibile degustare tali menu e ricette storiche. Nell'ambito del progetto è prevista anche una specifica azione volta a rinnovare le certificazioni di qualità delle strutture ricettive - in particolare quelle della ristorazione - in una logica di 'aderenza ai percorsi del gusto', ossia di disponibilità degli operatori a utilizzare e valorizzare i prodotti del paniere;
- realizzazione di materiale informativo - esempio una guida 'Percorsi del Gusto in Provincia di Pavia' - in formato sia cartaceo che multimediale interattivo, che suggerisca ai visitatori i percorsi del gusto più adatti alla stagione di visita. Tutti i contenuti verranno realizzati sia in italiano che in lingua inglese al fine di supportare ed incentivare non solo il turismo locale ma anche quello proveniente dall'estero;
- realizzazione di campagne comunicazionali per la promozione dei materiali prodotti a livello internazionale e presentazione degli stessi ai tour operator esteri oltre che nell'ambito di manifestazioni internazionali di settore. Verranno inoltre organizzati seminari divulgativi dedicati alla promozione delle eccellenze alimentari correlate alle valutazioni nutrizionistiche-salutistiche, nonché giornate di presentazione dei materiali informativi creati.

Si prevede, inoltre, di dare continuità al progetto proseguendo con una seconda annualità al fine di arricchire il paniere pavese di altre tipicità/eccellenze del territorio e avviare un percorso

26/07/2012 20:53:53

IL SEGRETARIO GENERALE
(Federica Pasinetti)



volto alla creazione di un marchio collettivo sinonimo di garanzia di qualità.

4. *Destinatari finali del progetto:*

Camere di Commercio/Unioni regionali

Imprese/Imprenditori

di Pavia e provincia

Nuove imprese

Aggregazioni di impresa

Associazioni di categoria

presenti sul territorio

Istituzioni regionali/nazionali

Regione

Istituzioni locali

amministrazione provinciale e comuni del territorio

Altro

consorzi di tutela e promozione delle tipicità locali, Gruppi di Azione Locale e turisti

5. *Classificazione del progetto:*

promozione delle eccellenze produttive dei territori e delle diete mediterranea

6. *Progetto cofinanziato:*

Unione Europea

no

progetto già approvato

no

data di approvazione

Amministrazioni e enti pubblici nazionali

no

Amministrazioni e enti pubblici regionali

no

Amministrazioni e enti pubblici locali

no

Specificare l'amministrazione cofinanziatrice

7. *Fasi del progetto:*

I- Analisi e progettazione esecutiva

Data di inizio:

01/09/2012

Durata in mesi:

3

A- Analisi territoriale

Mappatura delle tipicità enogastronomiche della provincia di Pavia, suddivise a seconda della loro stagionalità ed evidenziandone i principi nutrizionali, e delle strutture ristorative che fanno di queste tipicità gli ingredienti principali dei loro menu.

B- Analisi contesto organizzativo interno all'Ente (strumenti, tecnologiche, personale, risorse finanziarie)

Scelta delle risorse che si dedicheranno al progetto. Verifica e valutazione degli strumenti



promozionali, comunicativi e tecnologici necessari.

C- Individuazione delle responsabilità del team (chi fa che cosa)

Per la realizzazione di tutte le fasi del progetto la Camera di Commercio di Pavia si avvarrà della propria Azienda Speciale PAVIASVILUPPO. Le varie azioni previste verranno inoltre svolte in collaborazione con società del sistema camerale (ad esempio Isnart curerà la certificazione delle strutture ricettive e di ristorazione secondo i canoni stabiliti dalla certificazione 'Marchio Ospitalità Italiana' e Agroqualità la selezione di produzioni di eccellenza).

D- Selezione e individuazione dei partner del progetto

La Camera di Commercio svilupperà il progetto in collaborazione con la Provincia di Pavia.

E- Altre attività

Verranno altresì affidati incarichi a diverse agenzie specializzate per la realizzazione dei differenti materiali promozionali sia cartacei che multimediali che verranno tradotti anche in lingua inglese.

2- Realizzazione del progetto e sperimentazione attività

Data di inizio:

15/11/2012

Durata in mesi:

9

A- Formazione personale/addetti

B- Formazione utenti/imprese

C- Realizzazione banche dati

D- Realizzazione network con altri enti camerali

E- Realizzazione partenariati con altre istituzioni

Si prevede di sottoscrivere un Protocollo d'Intesa con la Provincia di Pavia per sviluppare e dare continuità ad un percorso che vede i due Enti costantemente impegnati nella promozione delle produzioni tipiche del territorio.

F- Realizzazione di analisi, studi ricerche

Monitoraggio dei prodotti di eccellenza che compongono il patrimonio enogastronomico del nostro territorio.

G- Informatizzazione procedure interne

Saranno utilizzati strumenti informatici per la realizzazione delle attività progettuali e per l'adeguamento alle necessarie procedure informatizzate.

H- Digitalizzazione servizi alle imprese

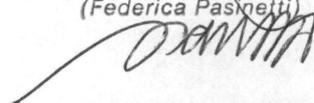
I- Interoperabilità verso le imprese/associazioni/ordini professionali

L- Attribuzione certificazione di qualità

Si conferiranno le certificazioni di qualità attraverso lo scouting sul campo, rilevazioni e verifiche alle strutture ricettive e della ristorazione che abbiamo una correlazione con i prodotti tipici e i luoghi che verranno proposti.

M- Azioni promozionali di divulgazione e comunicazione

Si intende realizzare materiale informativo in formato sia cartaceo che multimediale interattivo, che suggerisca ai visitatori i percorsi del gusto più adatti alla stagione di visita. Tutti i contenuti verranno realizzati sia in italiano che in lingua inglese al fine di supportare ed incentivare non solo il turismo locale ma anche quello proveniente dall'estero. Inoltre, il progetto prevede di realizzare campagne comunicazionali e seminari divulgativi per la promozione dei materiali prodotti e presentazione degli stessi ai tour operator esteri oltre che nell'ambito di manifestazioni internazionali di settore. Infine, si intendono creare monografie promozionali dedicate alle eccellenze produttive locali sempre volte alla sensibilizzazione verso i principi nutrizionali di una dieta sana ed equilibrata sulla base di quelli che caratterizzano la Dieta Mediterranea.



N- Messa a regime del servizio/tool e verifica eventuali disfunzioni

O- Promozione del sistema delle imprese

Attraverso le azioni promozionali di cui al punto "M".

P- Promozione dei distretti industriali

Q- Identificazione di eventuali correttivi da apportare

R- Altre attività

3- Valutazione e analisi dei risultati

Data di inizio:

01/03/2013

Durata in mesi:

6

A- Prodotti/outputs che si intendono realizzare

Materiali informativi sia cartacei che multimediali volti alla valorizzazione dei prodotti e degli itinerari turistici fruibili sul territorio quali: una guida 'Percorsi del Gusto in provincia di Pavia', un'applicazione multimediale e monografie promozionali.

B- Stima del n. totale di imprese beneficiarie del progetto

150

n. beneficiarie dirette 100

n. beneficiarie indirette 50

C- Tipologia di indicatori utilizzati per la valutazione dei risultati

Il progetto prevede di misurare la soddisfazione ed il gradimento degli strumenti realizzati attraverso un feedback a campione effettuato sul territorio.

8. Durata complessiva del progetto:

annuale

9. Al termine del progetto si prevede:

di proseguire nella sperimentazione dell'attività

10. Costo complessivo previsto per l'iniziativa per l'annualità 2011-2012 del Fondo:

€ 140.100,00

11. Stima del costo per l'annualità successiva del Fondo (2013):

€ 100.000,00

12. Cofinanziatori esterni per l'annualità 2011-2012 del Fondo:

13. Costo complessivo previsto per l'iniziativa al netto del cofinanziamento e contributo richiesto:

Costo previsto netto

€ 140.100,00

Contributo previsto (50%)

€ 70.050,00

14. Articolazione delle spese che si prevede verranno sostenute nell'annualità 2011-2012 del Fondo per la realizzazione del progetto (in caso di cofinanziamento esterno inserire solo le spese che restano a carico delle Camere di commercio e delle Unioni regionali)

14.1 Progettazione	Val. standard €	g/u	Imp. complessivo €
Consulenti junior	300	0	0,00
Consulenti senior	450	0	0,00
Segretario Generale	300	4	1.200,00



Unioncamere

Dirigenti	200	0	0,00
Personale/addetti	110	0	0,00
Dipendenti Aziende speciali	110	10	1.100,00
Altro		0	0,00
TOTALE			2.300,00

14.2 Personale	Val. standard €	g/u	Imp. complessivo €
Segretario Generale	300	3	900,00
Dirigenti	200	0	0,00
Personale/addetti	110	0	0,00
Dipendenti Aziende speciali	110	100	11.000,00
Altro		0	0,00
TOTALE			11.900,00

14.3 Consulenze	Val. standard €	g/u - ora	Imp. complessivo €
Consulenti junior	300	0	0,00
Consulenti senior	450	22	9.900,00
Borsisti e collaboratori	110	0	0,00
Docenti senior	85	0	0,00
Docenti junior	55	0	0,00
Società di servizi e consulenza		0	80.000,00
Altro	0	0,00	
TOTALE			89.900,00

14.4 Attrezzature	q.tà	Imp. complessivo €
Strumenti hardware	1	1.500,00
Applicazioni software	1	500,00
Attrezzature tecniche	0	0,00
Altro	0	0,00
TOTALE		2.000,00

14.5 Materiali di consumo e spese generali	q.tà	Imp. complessivo €
Materiali di consumo	0	2.000,00
Quota spese generali di funzionamento	0	0,00
Altro	0	0,00
TOTALE		2.000,00

14.6 Promozione	q.tà	Imp. complessivo €
Organizzazione convegni, seminari, eventi	1	10.000,00



Incoming aziende estere	0	0,00
Comunicazione	0	3.000,00
Formazione alle imprese	0	0,00
Stampa e diffusione materiali promozionali	0	18.000,00
Pubblicità	0	0,00
Altro	0	0,00
TOTALE		31.000,00

14.7 Altro	q.tà	Imp. complessivo €
Missioni personale	0	1.000,00
Formazione personale (costi partecipazione)	0	0,00
Abbonamenti a banche dati e riviste	0	0,00
Altro	0	0,00
TOTALE		1.000,00

COSTO TOT. PROGETTO PER L'ANNUALITA' 2011-2012	140.100,00
---	-------------------

15. Descrizione delle tipologie di spesa sostenute

Progettazione

Attività di progettazione realizzata attraverso il coinvolgimento del Segretario Generale per le linee di indirizzo nonché di un team di addetti dell'Azienda Paviaviluppo che si occuperanno delle singole fasi.

Personale

Si prevede il coinvolgimento di 2/3 addetti dell'Azienda Speciale Paviaviluppo per tutte le attività che si andranno a realizzare; gli stessi cureranno tutti i rapporti con i partner coinvolti. Il Segretario Generale verificherà e coordinerà l'avanzamento dei lavori.

Consulenze

Le varie azioni previste verranno svolte in collaborazione con società del sistema camerale (ad esempio Isnart e Agroqualità) nonché attraverso consulenti e agenzie specializzate nel campo della traduzione ed elaborazione testi e dell'ICT.

Attrezzature

Le attrezzature saranno di supporto allo svolgimento delle fasi progettuali ed operative.

Materiali di consumo

Voci di spesa relative al funzionamento del progetto

Promozione

L'intero progetto fa leva su attività di promozione. I nuovi strumenti, l'applicazione in particolare, andranno portati alla conoscenza del potenziale pubblico di visitatori attraverso canali appropriati e a tal fine si prevede di realizzare un evento pubblico di lancio. Inoltre è stata prevista una spesa per la stampa e la diffusione dei materiali cartacei che verranno realizzati.

Altro

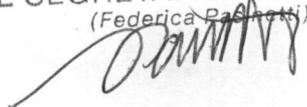
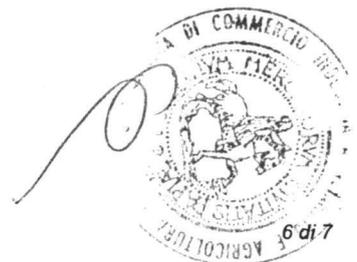
Spese per missioni del personale interno per lo svolgimento delle fasi del progetto.

16. Responsabile del progetto: Danilo Rossini

Telefono 0382/393271

E-mail paviaviluppo@pv.camcom.it

IL SEGRETARIO GENERALE
(Federica Pasinati)

17. Referente operativo: Laura Omes/Stefania Saviotti

Telefono 0382/393271

E-mail paviasiluppo@pv.camcom.it

18. Annotazioni, specifica degli allegati:

19. Livello di importanza del progetto per l'Ente (1=massimo, 5=minimo): 1

