

# SCHEDA PROGETTUALE



|                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TITOLO</b>                                                          | AUTUNNO PAVESE DOC – 63 °Edizione                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>DATA</b>                                                            | 2-5 Ottobre 2015                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>PUNTI DI FORZA DELLA MANIFESTAZIONE</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Qualità degli operatori presenti e delle attività proposte</li> <li>- Parte della tradizione cittadina - storicità</li> <li>- Attrattività e visitatori anche da fuori provincia</li> <li>- Differenti target di visitatori</li> </ul>                                                                                                                                                                                         |
| <b>LOCATION</b>                                                        | <i>Nuova proposta</i> - Castello Visconteo                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>VANTAGGI NUOVA LOCATION</b>                                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Rinnovamento format evento e piano marketing</li> <li>- Possibilità di rielezionare il target di visitatori</li> <li>- Ricercare e selezionare nuovi espositori</li> <li>- Creare nuove aspettative nel pubblico di visitatori ed espositori</li> <li>- Possibilità di aumento costi di ingresso e di affitto stand motivata</li> <li>- Location più scenografica</li> </ul>                                                   |
| <b>VALUTAZIONI PRIMARIE DA EFFETTUARE</b>                              | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verificare se ci sono costi di affitto esposti dal comune di Pavia</li> <li>2. Verificare che la struttura abbia tutti i requisiti di agibilità ed autorizzazioni – sia per l’area esterna che interna – per l’organizzazione di una manifestazione fieristica della portata di Autunno Pavese DOC (media 20.000 visitatori tot)</li> <li>3. Verificare concomitanza con eventuali altri eventi presso il Castello</li> </ol> |
| <b>CRITICITÀ NUOVA LOCATION</b><br><br><b>Punto di vista economico</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Costo di affitto (?)</li> <li>- Maggiori costi di allestimento – per realizzazione struttura esterna</li> <li>- Eventuale assicurazione aggiuntiva (problema reperti storici localizzati nel cortile)</li> <li>- Noleggio di tutte le attrezzature di cucina per realizzare le</li> </ul>                                                                                                                                      |

|                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                           | <p>degustazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Noleggio strutture per servizi, es. bagni chimici, camion frigo, costi di facchinaggio</li> <li>- Minori ricavi per impossibilità di realizzare tutte le degustazioni</li> </ul>                                                                                                                                                      |
| <p><b>CRITICITÀ<br/>NUOVA<br/>LOCATION</b></p> <p><b>Punto di vista<br/>operativo</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tempistiche più lunghe di progettazione e comunicazione marketing evento</li> <li>- Minori possibilità di parcheggio (soprattutto venerdì e lunedì)</li> <li>- Struttura biglietteria (verificare se già esistente)</li> <li>- Possibilità di realizzare un numero minore di degustazioni</li> <li>- Meteo – stand localizzati sulle balconate</li> </ul> |



Dal 3 al 6 ottobre presso il Palazzo delle Esposizioni si è tenuta la 62<sup>a</sup> edizione della rassegna enogastronomica Autunno Pavese DOC. L'evento ha potuto contare sulla partecipazione di oltre 60 espositori, con 10 aziende pavesi che hanno preso parte per la prima volta all'evento. Il 66% degli espositori hanno espresso un buon livello di soddisfazione in termini di giudizio complessivo sull'evento, grazie al numero stabile di ingressi. I visitatori, infatti, sono stati oltre 17.000 con un forte incremento nella giornata di domenica; il 32% del pubblico ha visitato la manifestazione per la prima volta, il 41% del totale proveniva da fuori provincia ed il giudizio medio complessivo attribuito all'evento è stato di 7.8 punti su 10. Dal punto di vista commerciale il 44% degli espositori hanno, inoltre, riscontrato l'edizione 2014 migliore di quella precedente, mentre il 92% ha valutato molto buono il lavoro organizzativo svolto da Paviaviluppato.

Nei quattro giorni di evento sono state preparate e servite oltre 12.000 degustazioni, tra queste le storiche degustazioni di 'risotti' e 'salumi e formaggi' sono state le più apprezzate dal pubblico di visitatori.

Nell'ambito di Autunno Pavese sono stati, inoltre, realizzati oltre 30 laboratori didattici, (inseriti nell'ambito del progetto "Expo 2015: le eccellenze della Lombardia" – Fondo di Perequazione 2013) dedicati ai temi della alimentazione sana con particolare attenzione all'uso di prodotti locali, che hanno visto la partecipazione attiva di circa 800 visitatori.

Oltre il 70% dei visitatori ha indicato di prendere parte alla manifestazione poiché interessato a degustare ed acquistare i prodotti tipici locali, pertanto Autunno Pavese DOC si conferma la manifestazione cardine per la valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche dell'intera provincia.



| COSTI                             | CONSUNTIVO<br>Edizione 2014 | RICAVI                           | CONSUNTIVO<br>Edizione 2014 |
|-----------------------------------|-----------------------------|----------------------------------|-----------------------------|
| <u>ALLESTIMENTO</u>               | € 67.363,50                 | <u>AFFITTO AREE ESPOSITIVE</u>   | € 43.968,29                 |
| <u>IMPIANTI TECNICI</u>           | € 5.303,50                  | <u>BIGLIETTI INGRESSO</u>        | € 41.903,28                 |
| <u>PROMOZIONE</u>                 | € 16.762,42                 | <u>DEGUSTAZIONI</u>              | € 57.383,63                 |
| <u>STAMPATI E CARTELLONISTICA</u> | € 23.633,00                 | <u>PUBBLICITA' CATALOGO</u>      | € 10.000,00                 |
| <u>DEGUSTAZIONI E LABORATORI</u>  | € 41.259,80                 | <u>VENDITA TASCA E BICCHIERE</u> | € 17.029,69                 |
| <u>IMPOSTE E TASSE</u>            | € 9.150,92                  | <u>CONTRIBUTI VARI</u>           | € 2.500,00                  |
| <u>SERVIZI GENERALI</u>           | € 31.324,66                 |                                  |                             |
| <u>PERSONALE ESTERNO</u>          | € 18.012,25                 |                                  |                             |
| <u>PULIZIA E CUSTODIA</u>         | € 10.248,19                 |                                  |                             |
| <b>TOTALE USCITE</b>              | <b>€ 232.156,80</b>         | <b>TOTALE ENTRATE</b>            | <b>€ 166.083,51</b>         |

**COSTI DI PERSONALE INTERNO** corrispondenti a 13/14 mesi/uomo: Euro 40.000,00