



AGUGLIARO - ALBETTONE - ALONTE - ARCUGNANO - ASIGLIANO VENETO - BARBARANO MOSSANO - BRENDOLA  
 CAMPGLIA DEI BERICI - CASTEGNERO - GRISIGNANO DI ZOCCO - GRUMOLO DELLE ABBADESSE - LONGARE - LONIGO  
 MONTEGALDA - MONTEGALDELLA - NANTO - NOVENTA VICENTINA - ORGIANO - POJANA MAGGIORE - SAREGO  
 SOSSANO - VAL LIONA - VILLAGA - ZOVCEDO

## SCHEDA PROGETTO

PROGETTO	TITOLO DEL PROGETTO	ECCELLENZA GASTRONOMICA NELL'AREA BERICA
	TIPOLOGIA DELL'INTERVENTO	<input checked="" type="checkbox"/> Opera infrastrutturale e promozionale <input type="checkbox"/> Iniziativa progettuale <input type="checkbox"/> Riforma <input type="checkbox"/> Intervento immateriale
OBIETTIVO DEL PROGETTO	COERENZA CON IL DOCUMENTO PROGRAMMATICO D'AREA DELL'AREA BERICA	<p><b>Ambito strategico turistico:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Azione di pianificazione turistica strategica, coerente con la norma regionale di riferimento (L.R. 11/2013) e orientata agli approcci del turismo territoriale (<i>destination management</i>)</li> <li>- Valorizzazione della risorsa ambientale dei Colli Berici</li> <li>- Aumento del flusso turistico con incremento degli indotti delle attività ricettive e commerciali</li> </ul> <p><b>Ambito strategico valorizzazione del prodotto tipico veneto</b></p>
	DESCRIZIONE DELL'OBIETTIVO	<p><b>I prodotti tipici e la destinazione turistica</b></p> <p>I prodotti tipici costituiscono un elemento di grande valore turistico, la loro scoperta può essere una motivazione di viaggio, mentre l'enogastronomia da valore a tutta la filiera turistica del territorio. Nel caso specifico dell'area Berica il paniere dei prodotti tipici è molto vasto e variegato:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- radicchio rosso di Asigliano De.Co</li> <li>- Raperonzolo De.Co</li> <li>- Ciliegie Di Castegnero De.Co</li> <li>- Piselli di Lumignano De.Co</li> <li>- Tartufo De.Co</li> <li>- Sopressa vicentina DOP</li> <li>- Prosciutto euganeo berico DOP</li> <li>- Olioextravergine di oliva DOP</li> <li>- Vino Colli Berici DOC</li> <li>- Tortelli di Zucca De.Co</li> <li>- Gargati Val Liona De.Co</li> </ul>

		<p>Ricchissima è anche l'offerta di feste paese organizzate secondo tradizione dalle comunità locali coordinate dalle Pro Loco.</p> <p><b>Obiettivo generale</b> del progetto è attivare un circolo virtuoso che da un lato consenta al turismo di aumentare il valore del prodotto turistico e dall'altro incrementare il numero degli arrivi turistici in modo da far crescere la domanda di prodotti tipici.</p> <p>Per questa ragione il progetto propone delle azioni finalizzate a far conoscere i prodotti, i produttori, le esperienze garantite da operatori agrituristici, gli eventi e le rassegne gastronomiche.</p>
	AZIONI	<p>Le azioni previste dal progetto sono quattro e riguardano la fornitura di nuovi strumenti e servizi orientati al turismo enogastronomico</p> <p><b>Azione 1:</b> Adeguamento delle strutture informative del punto vendita ed espositivo denominato: <b>Tipicoteca dell'area berica a Castegnero</b>. Acquisto e posa di nuovi espositori da posizionarsi nelle sale del punto vendita dei prodotti tipici di Castegnero che funge anche da ufficio di informazioni turistiche secondo il riconoscimento regionale di Infopoint.</p> <p><b>Azione 2:</b> progettazione e realizzazione di una <b>carta strappo dell'area berica</b> raffigurante da un lato il territorio con le sue ricchezze storiche e dall'altro l'elenco dei produttori di prodotti che offrono servizi ai turisti: vendita diretta, alloggio, ristorazione, attività ricreative e didattiche. Lo strumento seguirà i requisiti tecnici del progetto editoria truistica della Regione del Veneto: formato di stampa Super A3, stampa 4/4 colori su carta uso mano da 90 gr. Legatura in blocchi da 500 copie. Totale prima tiratura 30.000 copie.</p> <p><b>Azione 3</b> Organizzazione del <b>calendario eventi</b> incentrato sulla promozione del prodotto tipico grazie alla collaborazione delle pro loco. Progettazione di strumenti di accoglienza e promozione coordinati</p> <p><b>Azione 4</b> Organizzazione di una <b>rassegna gastronomica</b> grazie al coinvolgimento dell'associazione dei ristoratori locali di tutta l'area berica.</p>
	TOTALE COSTI DELL'INTERVENTO	<p>Con riferimento alle azioni precedentemente descritte si riportano i seguenti costi unitari:</p> <p><b>Azione 1:</b> adeguamento delle strutture informative del punto vendita ed espositivo (Tipicoteca di Castegnero): 10 K</p>

		<p><b>Azione 2:</b> progettazione e realizzazione di una carta strappo dell'area berica. Cartografo, grafica e impaginazione, coordinamento editoriale, traduzioni: 8 K</p> <p><b>Azione 3:</b> organizzazione del calendario eventi incentrato sulla promozione del prodotto tipico e realizzazione di strumenti di accoglienza e promozione coordinati con la collaborazione delle Pro Loco: 8 K</p> <p><b>Azione 4</b> Organizzazione di una rassegna gastronomica con i ristoranti del territorio da realizzarsi con il coinvolgimento delle associazioni di categoria dei ristoratori: 10 K</p> <p>Totale costo scheda progettuale: 36 K</p>
	STATO DI PROGETTAZIONE (se necessario)	Progetto preliminare – scheda PNRR
	MODALITA' DI FINANZIAMENTO	Progetto da finanziare al 100%
SOGGETTI REFERENTI	SOGGETTO COORDINATORE	Ente: indirizzo, e-mail; telefono ASSOCIAZIONE COMUNI AREA BERICA - sede Sossano
		Nome del referente politico Dott. Eugenio Gonzato
		Nome del referente tecnico Dott. Bruttomesso Marco
	PARTNER DI PROGETTO	Progettista tecnico da incaricare esperto in PNRR
	SOGGETTI ATTUATORI	ASSOCIAZIONE COMUNI AREA BERICA – IPA (territorio 24 Comuni)
TEMPI – GANTT	ANNUALITÀ E MENSILITÀ	<p>Presentazione del progetto in Regione dicembre 2022 Il progetto nel suo insieme si svilupperà nell'arco di <b>un anno</b>. Nello specifico le singole azioni riguarderanno diverse mensilità</p> <p>Azione 1: adeguamento tipicoteca, 5 mesi Azione 2: carta strappo area berica, 5 mesi Azione 3: coordinamento eventi gastronomici, 4 mesi Azione 4: rassegna gastronomica, 12 mesi</p>
BENEFICI ATTESI – INDICATORI DI IMPATTO	OBIETTIVI/INDICATORI	<p>Al fine di esplicitare i benefici attesi dalla scheda progetto di seguito si riporta un elenco di indicatori ordinati per obiettivi specifici:</p> <p><b>Coinvolgimento operatori della filiera del prodotto tipico locale:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– coinvolgimento di tutte le associazioni di categoria del settore primario</li> <li>– coinvolgimenti diretto di almeno 40 aziende agricole produttrici che effettuano servizi turistici: vendita diretta, ristorazione, visite guidate</li> </ul>

		<ul style="list-style-type: none"><li>- stampa di nuovo prodotto turistico editoriale</li><li>- tiratura di 30.000 copie</li></ul> <p><b>Eventi gastronomici:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- 24 comuni coinvolti,</li><li>- coordinamento delle ProLoco</li><li>- almeno 15 eventi</li></ul> <p><b>Rassegna gastronomica:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- coinvolgimento di tutte le associazioni di categoria del settore ristorazione e agricoltura</li><li>- coinvolgimenti diretto di almeno 20 ristoranti presenti nell'area berica</li><li>- organizzazione di un calendario di almeno 10 giornate di eventi.</li></ul>
--	--	--