

La presente deliberazione viene affissa il 05 GIU. 2006 Albo Pretorio per rimanervi 15 giorni



PROVINCIA di BENEVENTO

26 MAG. 2006

Deliberazione della Giunta Provinciale n. 316 del _____

Oggetto: POR Campania Mis. 4.7. Iniziative turistiche "Eventi in ... Campania", annualità 2006. Approvazione Progetto "In@Natura - Itinerari del Gusto". -Provvedimenti.-

L'anno duemilasei il giorno ventisei del mese di luglio presso la Rocca dei Rettori si è riunita la Giunta Provinciale con l'intervento dei Signori:

- | | | | |
|----------|--------------------|-------------------|----------------|
| 1) On.le | Carmine NARDONE | - Presidente | _____ |
| 2) Dr. | Pasquale GRIMALDI | - Vice Presidente | _____ |
| 3) Rag. | Alfonso CIERVO | - Assessore | _____ |
| 4) Ing. | Pompilio FORGIONE | - Assessore | ASSENTE |
| 5) Dr. | Pietro GIALLONARDO | - Assessore | _____ |
| 6) Dr. | Giorgio C. NISTA | - Assessore | _____ |
| 7) Dr. | Carlo PETRIELLA | - Assessore | _____ |
| 8) Dr. | Rosario SPATAFORA | - Assessore | ASSENTE |
| 9) Geom. | Carmine VALENTINO | - Assessore | ASSENTE |

Con la partecipazione del Segretario Generale dr. Gianclaudio LANNELLA _____

L'ASSESSORE PROPONENTE - dr. Giorgio Carlo NISTA - _____

LA GIUNTA

Preso visione della proposta del Settore Servizi ai Cittadini, istruita dal responsabile dell'Ufficio "Turismo", dr. Luigi Insogna, qui di seguito trascritta :

PREMESSO

che la Giunta Regionale della Campania, con deliberazione n. 1046 del 29 luglio 2005, ha approvato l'Avviso Pubblico per la selezione di Progetti promozionali in materia turistica, finalizzato alla definizione del Programma di eventi promozionali di risonanza nazionale ed internazionale per l'annualità 2006;

che in relazione all'Avviso Pubblico per la Selezione delle iniziative turistiche di rilevanza nazionale ed internazionale "Eventi in... Campania", pubblicato sul B.U.R.C. n. 38 dell'8 agosto 2005, la Provincia di Benevento ha presentato il progetto "In@Natura - Itinerari del Gusto", approvato con delibera di G.P. n. 710 del 28.09.05, per un importo complessivo di € 553.080,00, di cui € 165.924,00 pari al 30% a carico del Bilancio Provinciale ed € 387.156,00 pari al 70% a carico della Regione Campania;

che la Regione Campania, con nota prot. n. 402136 del 2006, ha trasmesso il decreto dirigenziale n. 237 del 05.05.06 di ammissione a finanziamento del progetto "In@Natura - Itinerari del Gusto";

PRESO ATTO CHE :

la Regione Campania e la Provincia di Benevento, in attuazione alle deliberazioni di Giunta Regionale n. 926/2004 e di Consiglio Provinciale n. 13/2004, hanno costituito l'Agenzia "Art Sannio Campania" s.c.p.a., società *in house providing*, costituita esclusivamente di capitale pubblico (51% Provincia di Benevento e 49% Regione Campania), con specifiche funzioni di supporto e coordinamento delle attività di valorizzazione e promozione dei servizi culturali;

la complessità e l'immediatezza degli interventi da porre in essere rende necessario che la gestione degli stessi venga affidata ad un organismo qualificato nell'organizzazione e nella gestione di tali iniziative;

l'articolo 6, Titolo I, della Direttiva 92/50/CEE del Consiglio della Comunità Europea del 18 giugno 1992 stabilisce che la direttiva relativa alle procedure di aggiudicazione degli appalti pubblici di servizi non si applica agli appalti pubblici di servizi aggiudicati ad un ente che sia esso stesso un'amministrazione ai sensi dell'articolo 1, lettera b) che a sua volta definisce "amministrazioni aggiudicatrici" lo Stato, gli enti locali, gli organismi di diritto pubblico, le associazioni costituite da detti enti od organismi di diritto pubblico;

VISTO

il Decreto Dirigenziale n. 237 del 05.05.06, dell'Area Generale di Coordinamento Sviluppo Attività Settore Terziario - Settore Sviluppo e Promozione Turismo della Regione Campania, di ammissione a finanziamento del progetto "In@Natura - Itinerari del Gusto" per un importo massimo di € 387.156,00;

il progetto definitivo "In@Natura - Itinerari del Gusto" finanziato della Regione Campania;

Esprime parere favorevole circa la regolarità tecnica della proposta.

Li _____

Il Dirigente del Settore
SERVIZI AI CITTADINI
(dr.ssa Patrizia Taranto)

Esprime parere favorevole circa la regolarità contabile della proposta,

Li _____

Il Dirigente del Settore
FINANZE E CONTR. ECONOMICO
(dr. Sergio Muollo)

UFFICIO IMPEGNI
REGISTRAZIONE IMPEGNO CONTABILE
CAP. 6443/2 | 2 | PROG. N. 1205/06
6443/3 | 1 | 1206/06

LA GIUNTA

Su relazione dell'Assessore al Turismo dr. Giorgio Carlo Nista

A voti unanimi

DELIBERA

Per tutto quanto in narrativa richiamato, che qui si intende integralmente riportato e trascritto:

1. **approvare** l'allegato progetto definitivo "In@Natura - Itinerari del Gusto" per l'importo complessivo di € 553.080,00, finanziato dalla Regione Campania per un importo di € 387.156,00;
2. **affidare** all'Agenzia "Art Sannio Campania" s.c.p.a., società *in house providing* costituita da Regione Campania e Provincia di Benevento, la realizzazione del progetto "In@Natura - Itinerari del Gusto" per un importo complessivo di € 553.080,00;
3. **precisare** che la spesa complessiva di € 553.080,00 sarà per € 165.924,00 pari al 30% a carico della Provincia di Benevento e per € 387.156,00 pari al 70% a carico della Regione Campania;
4. **imputare** la spesa complessiva di € 553.080,00 per € 165.924,00 sul capitolo 6443/3 e per € 387.156,00 sul capitolo 6443/2 del bilancio 2006;
5. **onerare** il Dirigente Settore Servizi ai Cittadini dei provvedimenti consequenziali.

Verbale letto, confermato e sottoscritto
IL SEGRETARIO GENERALE
(Dr. Gianclaudio IANNELLA)

IL PRESIDENTE
(Dott. Carmine NARDONE)

N. 415 Registro Pubblicazione

Si certifica che la presente deliberazione è stata affissa all'Albo in data odierna, per rimanere per 15 giorni consecutivi a norma dell'art. 124 del T.U. - D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267.

BENEVENTO 05 GIU. 2006

IL MESSO

IL SEGRETARIO GENERALE
IL SEGRETARIO GENERALE
(Dott. Gianclaudio IANNELLA)

La suesata deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio in data 05 GIU. 2006 contestualmente comunicata ai Capigruppo ai sensi dell'art. 125 del T.U. - D. Lgs. vo 18.8.2000, n. 267.

SI ATTESTA, che la presente deliberazione è divenuta esecutiva a norma dell'art. 124 del T.U. - D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267 e avverso la stessa non sono stati sollevati rilievi nei termini di legge.

21 GIU. 2006

li _____

IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO

epu

IL SEGRETARIO GENERALE
IL SEGRETARIO GENERALE
(F.to Dott. Gianclaudio IANNELLA)

Si certifica che la presente deliberazione è divenuta esecutiva ai sensi del T.U. - D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267 il giorno 21 GIU. 2006

- Dichiarata immediatamente eseguibile (art. 134, comma 4, D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267).
- Decorsi 10 giorni dalla sua pubblicazione (art. 134, comma 3, D. Lgs.vo 18.8.2000, n. 267).
- E' stata revocata con atto n. _____ del _____

21 GIU. 2006

Benevento li, _____

IL SEGRETARIO GENERALE
IL SEGRETARIO GENERALE
(Dott. Gianclaudio IANNELLA)

Copia per

2-SETTORE SERVIZI RITTA DI 1374 prot. n. ES 4865
SETTORE FINANZA il 7-6-06 prot. n. 26-6-06
SETTORE _____ il 1353 prot. n. _____
il 6-6-06 prot. n. _____
✓ Revisori dei Conti il _____ prot. n. _____
✓ Nucleo di Valutazione il _____ prot. n. _____
coef. Capigruppo



REGIONE CAMPANIA



UNIONE EUROPEA

REGIONE CAMPANIA

ASSESSORATO AL TURISMO ED AI BENI CULTURALI

Programmazione degli interventi promozionali per l'incremento
in Campania dei flussi turistici italiani ed esteri per l'annualità
2006

“Eventi in..... CAMPANIA”

in@natura ITINERARI DEL GUSTO – 1° edizione



Provincia di Benevento

In collaborazione con :



Parco Regionale del Partenio



WWF ITALIA – Oasi di Pannarano

progetto esecutivo

INDICE

Introduzione	
1. Finalità ed Obiettivi	p. 1
1.1 I Destinatari e mercato di riferimento	p. 8
2. Tempi di attuazione	p. 10
3. Azioni promozionali previste	p. 10
4. Cronoprogramma Date e luoghi di svolgimento	p. 11
5. Descrizione degli eventi e modalità organizzative	p. 12
5.1.1. Convegno inaugurale e mostra fotografica	p. 12
5.1.2. "ESCURSIONI E FORTI EMOZIONI: viaggio sulle vette, nella profondità delle grotte ed alla ricerca del proprio IO interiore"	p. 13
5.1.3. Il Vino e la Terra del Sannio: sei grandi eventi	p. 20
5.1.4. 1°Concorso Nazionale Arte e Design "Il Vino e l'Etichetta" - Convegno conclusivo Premiazioni concorsi – Presentazione docu-film	p. 40
6. Professionalità impiegate	p. 41
6.1. Il Responsabile tecnico	p. 41
6.2. Il Direttore Artistico	p. 42
6.3. Il Gruppo di Progettazione	p. 42
6.4. Altre professionalità	p. 42
7. Risultati attesi	p. 43
8. Quadro economico.....	

INTRODUZIONE

Nella splendida cornice del Sannio, in Campania, da maggio a ottobre, degustazioni e incontri sul tema del turismo eco-compatibile e dell'educazione ambientale, diffusione dei gustosi e ricchi piatti della cucina locale ed intrattenimenti sportivi e musicali per grandi e piccini.

La Provincia di Benevento rilancia l'immagine del proprio territorio con un nuovo progetto per l'edizione 2006 attraverso un programma che individua un'ampia gamma di attività: convegni su tematiche ambientali e progetti di educazione ambientale, degustazioni guidate, pacchetti turistici finalizzati alla scoperta delle bellezze della zona, escursioni a piedi.

L'evento è realizzato dalla Provincia di Benevento, in partenariato con il parco Regionale del Partenio e la collaborazione del WWF – Oasi di Pannarano.

1. Finalità ed obiettivi

L'obiettivo è quello di creare un evento che si distingua dagli altri, che superi i particolarismi e dia nuovo slancio al Partenio ed al Sannio beneventano come polo di attrazione anche per le altre realtà campane produttrici di prodotti tipici d'eccellenza.

L'esame dello scenario attuale del turismo in Campania, così come si evince da *"Linee Guida per lo sviluppo turistico della Campania- luglio 2002"*, conduce alla considerazione che le motivazioni prevalenti tra i flussi turistici di provenienza nazionale sono strettamente legate alla fruizione delle risorse balneari, anche se è in

costante crescita il segmento del turismo culturale, orientato soprattutto alla fruizione del patrimonio archeologico e alla visita del capoluogo campano; mediamente, infatti, la fruizione delle risorse balneari risulta la motivazione prevalente per circa il 60-70% delle persone che soggiornano nelle località turistiche della Campania. Tale dato deve tenere conto che, alle motivazioni ricreative, connesse al soggiorno nelle stazioni balneari, possono accompagnarsi motivazioni di ordine culturale legate, invece, alla fruizione del patrimonio storico-monumentale ubicate nello stesso luogo di vacanza o nel suo immediato intorno territoriale.

La circostanza che sono i beni culturali a rappresentare un grande attrattore di flussi turistici lo dimostra il fatto che la gran parte delle località turistiche che sorgono lungo la fascia costiera e che sono meta del turismo interno come di quello internazionale, presentano una notevole dotazione di risorse culturali o sono parte di più ampi bacini di offerta culturale. La fruizione del patrimonio culturale costituisce, pertanto, la motivazione prevalente per una percentuale dell'incoming di provenienza extra-regionale che può essere stimata intorno al 15-20% e tende a concentrarsi nei mesi primaverili ed autunnali, raggiungendo il suo apice in corrispondenza dei periodo di festività (Natale, Pasqua) e dei fine-settimana *lunghi*.

Le motivazioni di ordine ambientale, connesse cioè alla fruizione delle aree naturali protette e dei parchi, sono invece quasi del tutto assenti come motivazioni prevalenti e sono marginali anche come motivazioni secondarie. In altri termini, dalle indagini sin qui realizzate, risulta che se la bellezza paesaggistica del contesto territoriale costituisce un indubbio fattore di attrazione per molte località turistiche della Campania (Isole, Penisola Sorrentina, Costiera Amalfitana, Cilento), la fruizione del patrimonio ambientale non viene quasi mai riconosciuta dal turista come motivante per la vacanza. Ciò è spiegabile con la scarsa fruibilità del patrimonio ambientale, in

particolare, dei parchi e delle aree protette della Campania e, non di meno, alla scarsa conoscenza che i flussi turistici possiedono di questa attrattiva territoriale.

Fortemente in crescita risultano, invece, le motivazioni di natura eno-gastronomica. In taluni periodi dell'anno (autunno e primavera) una percentuale non irrilevante dei soggiorni turistici di breve durata (10%) presentano come motivazione prevalente la "scoperta del territorio", definizione che cela un misto di interessi di natura culturale ed eno-gastronomica.

Altra motivazione complessivamente marginale all'interno dei flussi turistici di provenienza extra-regionale, è legata al benessere e alla salute anche se negli ultimi anni, a causa del formidabile sviluppo a livello planetario di tali tematiche, vi è stata una significativa crescita dei turismi che a questo tipo di motivazioni si rapportano.

Sulla base delle considerazioni appena sviluppate si può affermare che le forme di turismo attualmente attratte dal sistema regionale di offerta turistica sono ampie e diversificate. La capacità di soddisfacimento, al contrario, non è sempre adeguata e varia a seconda del tipo di turismo.

Uno dei fattori che caratterizza in negativo la configurazione turistica della Campania è certamente rappresentato dall'elevato livello di concentrazione spaziale della domanda: oltre il 50% del flusso turistico si indirizza verso le località turistiche della provincia di Napoli, percentuale che scende tuttavia al 44,5% se in luogo degli arrivi si considerano le presenze. In questo caso il primato spetta alla provincia salernitana nelle cui strutture ricettive i turisti italiani spendono più del 47% dei pernottamenti. La situazione muta radicalmente se la disarticolazione territoriale delle presenze viene fatto con riferimento alla sola componente alberghiera: in tal caso, infatti, la provincia napoletana mantiene la leadership incontrastata del mercato campano con un'incidenza percentuale di poco inferiore al 60%. Al di là di

internazionale viene dai paesi comunitari. Il livello di concentrazione geografica della domanda è elevato (i primi tre paesi di provenienza coprono poco meno del 60% delle presenze turistiche internazionali) e tuttavia, se rapportato a quanto si riscontra con riferimento all'intero mercato turistico italiano, la situazione risulta per taluni aspetti non del tutto negativa. Va difatti sottolineato che, mentre a livello nazionale il primo segmento turistico presenta un'incidenza sulla domanda di provenienza estera pari a circa il 40% (percentuale calcolata sulle presenze turistiche complessive), in Campania questo valore rimane al di sotto della soglia del 30%.

Le motivazioni prevalenti tra i flussi turistici di provenienza internazionale sono tuttora strettamente legate alla fruizione delle risorse balneari, anche se, rispetto al turismo nazionale, vi è una maggiore incidenza delle motivazioni di ordine culturale legate alla fruizione del patrimonio storico-archeologico. Gran parte delle località turistiche che sorgono lungo la fascia costiera meta del turismo internazionale presentano difatti una notevole dotazione di risorse culturali o sono parte di più ampi bacini di offerta culturale (come nel caso di Sorrento per Pompei).

La fruizione del patrimonio culturale costituisce la motivazione prevalente per una percentuale dell'incoming straniero che può essere stimata intorno al 25-30% e tende a concentrarsi durante i mesi che vanno da settembre a giugno. In questi casi le motivazioni collegate riguardano la gastronomia, lo shopping e, con riferimento alle destinazioni turistiche che ne dispongono, le cure termali. Diverso è il caso del turismo d'affari e di quello congressuale in particolare. Per questo flusso turistico, infatti, e con particolare riferimento alla Campania, le motivazioni culturali, quantunque non prevalenti, presentano una notevole rilevanza e contribuiscono così ad accrescere il potenziale competitivo di questa regione.

Quasi del tutto assenti sono invece le motivazioni di ordine ambientale, connesse cioè alla fruizione delle aree naturali protette e dei parchi. Queste risorse non sono

infatti in grado di attrarre un autonomo flusso turistico di livello internazionale ed esprimono un minimo di potenziale attrattivo solo quando si inseriscono nell'ambito di un'offerta che contempla altri fattori di attrazione.

La permanenza media dei turisti stranieri nelle strutture ricettive della Campania si mantiene al di sopra della media nazionale, facendo riferimento all'ultimo triennio degli anni novanta: 5,4 giorni di permanenza contro i 3,9 del Sistema Italia. Oltre i 2/3 delle presenze turistiche internazionali riguardano strutture alberghiere, confermando quanto si rileva a livello nazionale. Tuttavia, a differenza del dato medio italiano, la maggior parte delle presenze alberghiere – oltre il 50% - si concentra negli alberghi di I categoria (5 stelle lusso, 5 stelle, 4 stelle). La II categoria, che comprende oltre agli alberghi a tre stelle anche le residenze alberghiere, non va oltre il 36,5% contro un valore che a livello nazionale si attesta attorno al 47,5%. Analoghe differenze - forse ancor più rilevanti in ragione della minore incidenza relativa - si registrano per gli alberghi di I categoria (1 e 2 stelle) che accolgono poco più del 13% delle presenze alberghiere.

Sulla scorta delle analisi precedenti si può ipotizzare il seguente scenario futuro del turismo in Campania al quale risulta necessario prepararsi adeguatamente:

- a) Incremento dei livelli di intensità della concorrenza sui turismi tradizionali (es.: balneare)
- b) Complessificazione dei consumi turistici e necessità di creare, attraverso meccanismi di integrazione sistemica, offerte modulari in grado di rispondere efficacemente a richieste di tipo personalizzato
- c) Maggiore livello di competenza dei turisti/fruitori, che comporta una maggiore attenzione per la qualità del servizio e la corrispondenza tra caratteristiche del servizio e costo dello stesso

- d) Incremento delle decisioni *last minute* che riducono le possibilità di programmazione e accrescono l'importanza strategica della flessibilità di sistema
- e) Ingresso e sviluppo di nuove destinazioni turistiche che, in virtù dei minori costi di erogazione dei servizi turistici, presentano livelli di prezzo nettamente più bassi
- f) Maggiore attenzione per la qualità ambientale della destinazione turistica
- g) Aumento della distanza media tra luogo di irradiazione e luogo di destinazione e conseguente aumento dell'importanza dell'immagine e dell'informazione turistica
- h) Crescente importanza delle iniziative di co-marketing tra vettori di trasporto e destinazioni turistiche
- i) Situazione di instabilità internazionale che indirizza la domanda turistica verso aree di più antica vocazione caratterizzate da migliori condizioni di stabilità e minori livelli di rischio

Pertanto, ai fini del miglioramento della posizione competitiva del sistema turistico campano, si possono fissare alcuni punti strategici sui quali puntare e che costituiscono le finalità che hanno animato la progettualità dell'EVENTO "IN@NATURA - itinerari del gusto":

- a) Crescente importanza delle motivazioni culturali e ambientali all'interno della domanda turistica e conseguente sviluppo delle destinazioni che possano offrire uno spettro sufficientemente ampio di risorse culturali integrate da funzioni di tipo funzioni ricreativo e culturale
- b) Crescente importanza delle motivazioni eno-gastronomiche come elemento determinante della domanda turistica
- c) Integrazione dell'offerta del turismo eno-gastronomico con le risorse culturali e paesaggistiche del territorio
- d) Disponibilità di un patrimonio attrattivo ampio e diversificato capace di soddisfare le più diverse esigenze del turismo internazionale

- d) Espansione della propensione turistica a scala internazionale con la possibilità di acquisire posizioni di prestigio su nuovi mercati e consolidare ulteriormente la competitività maturata su mercati turistici già sviluppati
- e) Sviluppo del turismo legato al benessere fisico e mentale con notevoli opportunità anche per le aree interne attualmente ancora poco sviluppate
- f) Crescente richiesta da parte della domanda di strutture ricettive di tipo complementare possibilmente integrate nel tessuto insediativo dei centri storici o nelle aree rurali
- g) Crescente valenza attrattiva dell'artigianato artistico e delle produzioni tipiche con conseguenti opportunità per la Campania che di tali risorse è ricca
- h) Crescente richiesta di fruizione "attiva" della vacanza, in senso ricreativo, sportivo e culturale-educativo e conseguenti opportunità per le destinazioni che possono costruire offerte basate su risorse ambientali e culturali
- i) Creazione di una cooperazione progettuale ed esecutiva allo scopo di migliorare la qualità e modernizzare l'offerta di turismo eno-gastronomico tra i comuni interessati dal progetto, la Provincia di Benevento le associazioni Pro-Loco e le associazioni di settore

1.1. I Destinatari e il mercato di riferimento

Destinatari dell'EVENTO sono principalmente i flussi turistici di provenienza interna ed extra-regionale, veicolati attraverso più canali: quello del turismo scolastico-educativo con il coinvolgimento dei parchi delle altre regioni; quello del turismo naturalistico con il supporto di associazioni nazionali, quali il CAI ed il WWF, nonché di aziende specializzate nel settore dell'escursionismo; quello del turismo eno-gastronomico; quello del turismo culturale e religioso, con proposte di visite di siti

archeologici ed architettonici "minori". Infine destinatari i giovani, trascinati dalle esplorazioni nella natura con eventi diurni e notturni.

Le motivazioni dell'incoming di provenienza extra-regionale che, comunque, tenderà a concentrarsi nei mesi primaverili, estivi ed autunnali, saranno la "scoperta del territorio", quindi un misto di interessi di natura culturale, eno-gastronomica e di natura ambientale che riguarda tutte le fasce di età.

Destinatari complessivamente marginali dell'EVENTO, sono i flussi turistici internazionali, legati al turismo religioso ed ai riti tradizionali popolari, concentrati prevalentemente nel periodo estivo, usuale periodo di rientro nei luoghi natii della popolazione immigrata.

Come detto i mercati di riferimento sono sia quelli interni, con incremento dell'offerta turistica per soggiorni brevi o giornalieri, sia quelli extra-regionali, di durata maggiore, in linea con la media regionale di soggiorno, ed orientata su tutte le fasce di età, al fine di garantire un gradimento del prodotto turistico all'intero nucleo familiare che, attraverso la tecnica del "passa-parola", possa costituire un flusso auto-alimentante.

Una nicchia di mercato è dedicata al mercato internazionale principalmente più sensibile al turismo religioso ed ai riti tradizionali popolari e rappresentato dai nuclei di immigrati. Realizzare, in sinergia con altri attrattori turistici di tale tipologia, una sorta di itinerario, di filiera, rappresenta una strategia di marketing vincente e convincente.

2. Tempi di attuazione

Le fasi relative alle modalità e tempi di attuazione per il raggiungimento degli obiettivi del progetto e implementazione dei contenuti di in@natura possono essere così riassunte:

Fase preparatoria

DICEMBRE 2005 - Attività di coordinamento progettuale

GENNAIO 2006 – Attività di ideazione esecutiva, contenuti e servizi

Fase esecutiva

FEBBRAIO - APRILE 2006 – Attività di predisposizione e realizzazione degli strumenti operativi progettati

MAGGIO - OTTOBRE 2006 – Attività di realizzazione esecutiva dei contenuti del progetto secondo il cronoprogramma (vedi a seguire)

Fase finale

DICEMBRE 2006 – Analisi e verifica dei risultati raggiunti

3. Azioni promozionali previste

Queste le promozionali previste:

- Campagna affissione manifesti che interesserà le principali città capoluogo di prov. della Campania;
- Pubblicità all'interno degli ambienti ferroviari, viari e sui mezzi di trasporto;
- Materiale informativo *versatile* da veicolare e distribuire presso le sedi espositive, presso le scuole, presso i punti di informazione della regione, presso le sedi espositive;
- Operazioni speciali sui *media* televisivi e radiofonici oltre che sulla carta stampata

4. Cronoprogramma date e luoghi di svolgimento

20 MAGGIO 2006 BENEVENTO

Mostra fotografica e Convegno inaugurale

DAL 8 MAGGIO 2006 AL 9 LUGLIO 2006 – OASI DEL WWF DI PANNARANO (BN)

“Escursioni e forti emozioni: viaggio sulle vette, nella profondità delle grotte ed alla ricerca del proprio IO interiore”

24 e 25 GIUGNO 2006 – FALANGHINA FELIX – SANT’AGATA dei GOTI

Rassegna regionale dei vini da uve falanghina

8 e 9 LUGLIO 2006 – LE VIE DEL GRANO E DEI MULINI AD ACQUA – MORCONE, PONTELANDOLFO, REINO, CERRETO SANNITA, FOGLIANISE, FRAGNETO L’ABATE

DAL 4 al 10 AGOSTO 2006 – VINALIA – GUARDIA SANFRAMONDI

Evento enogastronomico con percorsi del gusto, laboratori e convegni

DAL 24 al 27 AGOSTO 2006 – LA FESTA DEL VINO – CASTELVENERE

Itinerario “sotterraneo” del vino

DAL 1 al 3 SETTEMBRE 2006 – VINESTATE – TORRECUSO

Manifestazione artistico-culturale con spettacoli, concerti, mostre, convegni e appuntamenti con la gastronomia locale

DAL 8 al 14 SETTEMBRE 2006 – FESTA DELL’UVA – SOLOPACA

Manifestazione con sfilata di carri allegorici

24 OTTOBRE 2006– ROCCA DEI RETTORI - BENEVENTO

1°Concorso Nazionale Arte e Design – Il Vino e l'Etichetta
Convegno conclusivo – Premiazioni concorsi – Presentazione docu-film

5.1. Descrizione degli eventi e Modalità organizzative

5.1.1 CONVEGNO INAUGURALE E MOSTRA FOTOGRAFICA - Benevento, 20 maggio 2006

CONVEGNO “ Storia, natura e tradizioni”
MOSTRA “Per un archivio fotografico: il Sannio”

Giornata inaugurale della 1° edizione de “IN@NATURA - itinerari del gusto” sarà il Convegno che si terrà presso la sala conferenze della Rocca dei Rettori sui temi che hanno ispirato l'evento : “storia, natura e tradizioni” . Verrà illustrato il programma delle attività, gli obiettivi che si sono intesi perseguire coerentemente con le strategie poste in essere dall'Assessorato Regionale al Turismo ed i risultati attesi nella Provincia di Benevento.

In occasione del Convegno verrà inaugurata la mostra “Per un archivio fotografico: il Sannio” che, allestita nelle suggestive sale della Rocca dei Rettori, rappresenta il primo passo per la costituzione di un archivio fotografico frutto di tre generazioni di fotografi ovvero di un Museo dell'arte fotografica dedicato a Luigi Intorcia. Si tratta della prestigiosa famiglia di fotografi Sanniti il cui capostipite è Luigi Intorcia che, diplomatosi all'Accademia di Belle Arti di Napoli, ha avviato l'attività alla fine dell'800. La mostra consiste nell'allestimento di circa 100 immagini selezionate dall'archivio Intorcia (2.661 fotogrammi, 1.302 negativi, 50 diapositive, 1293 negativi 24x36). Una emozionante galleria di immagini che ripercorrono il nostro passato e quello della nostra terra: dai ritratti ai paesaggi. In mostra saranno esposti alcuni “pezzi” degli

inizi del '900: un banco ottico in legno; fondali di posa e tendaggi; arredi originali d'epoca.

La campagna di marketing dell'intera iniziativa comprende la partecipazione alla ECHO ITALIA MONTREAL 2006, vetrina culturale e fieristica per le istituzioni italiane ed il sistema economico del made in italy, che si terrà in Canada dal 10 al 14 giugno 2006 sotto la regia della Camera di Commercio Italiana in Canada.

Svolgimento dell'attività

- 01/03: Conferimento incarico al consulente scientifico: inizio attività di studio ed organizzazione dell'attività di concerto con la Provincia e l'Agenzia Art Sannio Campania; avvio delle procedure per l'individuazione delle altre professionalità impiegate e dei fornitori di beni e servizi
- 10/04: Creazione Centro logistico; avvio campagna di marketing; preparazione contatti ed azioni per la promozione in Canada; avvio contatti con i relatori del convegno
- 11/04 Selezione fotografie d'epoca da esporre – Opere di restauro lastre;
Realizzazione pannelli
- 02/05: Inizio allestimento mostra
- 08/05: Riunione con il personale – inizio allestimento sala convegno – completamento campagna di marketing - comunicati stampa
- 20/05: Incontro con le autorità – Conferenza stampa
Inaugurazione mostra
Convegno
Rinfresco
- 10-14/06 Partecipazione a ECHO ITALIA MONTREAL 2006 e promozione
IN@NATURA

Professionalità impiegate:

n°3 consulenti con esperienza da 3 a 5 anni per attività di organizzative; n°1 consulente scientifico per realizzazione mostra fotografica e convegno

5.1.2 “ESCURSIONI E FORTI EMOZIONI: viaggio sulle vette, nella profondità delle grotte ed alla ricerca del proprio IO interiore”

In Campania attualmente sono attive 10 delle 130 Oasi italiane del WWF due delle quali sono presenti proprio nella provincia di Benevento: l'Oasi del lago di Campolattaro e l'Oasi Montagna di Sopra di Pannarano. Quest'ultima ricade totalmente nel comune di Pannarano (Bn) ed è gestita dal WWF in convenzione con il Comune. L'istituzione di un'area naturalistica nel massiccio montuoso del Partenio

è il risultato di un'attività decennale contraddistinta da varie iniziative per tutelare un territorio ancora integro in cui la natura ha prevalso sull'aggressione dell'uomo.

La natura a tratti ancora "selvaggia" e il dislivello altitudinale del territorio dell'Oasi (dagli 800 ai 1598 m s.l.m. dei Monti d'Avella) permette di immergersi in scenari completamente diversi, caratterizzati dalla ricchezza e complessità delle varietà floristiche e specie faunistiche presenti. L'ossatura geologica è di natura prettamente calcarea ma l'attività vulcanica del monte Somma-Vesuvio ha arricchito il territorio di materiali piroclastici rendendo i suoli fertilissimi, ma anche estremamente fragili. I corsi d'acqua sono a carattere prettamente torrentizio e dalle sorgenti, tra cui la fonte di "Acqua delle Vene", sgorga ottima acqua oligominerale. Il territorio dell'Oasi è coperto da una foresta caducifolia montana tipica dell'Appennino in cui domina il faggio al quale si associa l'agrifoglio e il tasso e nei luoghi più umidi e meno elevati l'ontano napoletano.

Sono anche presenti tiglio selvatico, carpino orientale, acero di lobelius, acero di monte, sorbo montano, salice delle capre e, sui costoni rocciosi più assolati, il leccio. Intorno ai 1200 m. fiorisce il giglio martagone, simbolo dell'Oasi, e sulle vette più alte, la rosa pendulina. Tra gli anfibi è presente una particolare sottospecie di salamandra pezzata, denominata salamandra giglioli. Tra i mammiferi sono presenti volpi, donnole, faine, martore, tassi e, negli ultimi anni, è riapparso il lupo. Le possibilità di escursioni naturalistiche o finalizzate al birdwatching, viste le numerosissime specie di uccelli presenti, sono consigliate anche per la splendida cornice naturale in cui si possono svolgere, sia di giorno che di notte.

In questo luogo suggestivo sono proposti vari percorsi che valorizzano la natura, l'avifauna e il paesaggio boschivo, in particolare sono previsti: la visita guidata lungo il percorso Natura "la cincia mora", proposta alle scolaresche delle scuole elementari e medie della Regione Campania nel periodo 8 maggio – 10 giugno; il Campo WWF

nell'Oasi "Montagna di Sopra di Pannarano" rivolto a ragazzi e ragazze maggiorenni nel periodo 1-9 luglio; il "birdwatching night and day" proposto nel weekend del 17-18 giugno.

Visita percorso la "Cincia mora" 08-05-2006 / 10-06-2006 nell'Oasi WWF "Montagna di Sopra" di Pannarano: Scuola di Natura, luogo di rivitalizzazione e alta formazione

La natura dell'Oasi di Pannarano soddisfa e si armonizza con le esigenze dei fruitori di quella fascia di turismo che si può definire "Turismo verde-naturalistico ed educativo-ambientale". L'educazione ambientale viene garantita con la realizzazione, dall'8 maggio al 10 giugno, di visite guidate (supportate da laboratori didattici all'aperto) per le scolaresche delle scuole elementari e medie della Regione Campania. Saranno effettuate, sotto la guida degli operatori dell'Oasi, 2 visite giornaliere nell'intero periodo preso in considerazione dal lunedì al sabato. Un servizio navetta trasferirà le scolaresche da Pannarano all'Oasi (località "Acqua delle Vene" 1170 m. s.l.m.) per dare inizio alla visita lungo il Percorso Natura "La cincia mora".

Al ritorno a Pannarano le scolaresche saranno guidate tra i vicoli del centro storico.

Svolgimento visita guidata nell'Oasi

- Ore 9,00: Arrivo a Pannarano (Piazza VII Settembre) della scolaresca
- Ore 9,30: Trasferimento, con navetta, località "Acqua delle Vene" (1170 m. s.l.m.)
- Ore 10,00: Inizio visita guidata lungo il Percorso Natura "**la cincia mora**". I ragazzi saranno guidati da due guide dell'Oasi e realizzeranno varie attività didattiche durante e al termine del percorso
- Ore 13,00: Consumazione pasto nell'area attrezzata dell'Oasi
- Ore 14,30: Ritorno, con navetta, a Pannarano
- Ore 15,00: Fine giornata

Lunghezza Percorso Natura: 1,8 km (circa)

Percorrenza: h. 2,00

Difficoltà: bassa

Max 30 partecipanti (compresi accompagnatori adulti)

Abbigliamento e attrezzature:

scarponcini, borraccia, binocolo, giacca a vento, quadernetto per appunti.

Professionalità impiegate:

n°2 guide esperte per l'escursione nell'OASI

Campo WWF nell'Oasi di Pannarano: : "Vivere nella natura scoprendone i segreti e conoscendo se stessi" 1-9 luglio 2006

Il campo è rivolto a ragazzi e ragazze maggiorenni. Attraverso la realizzazione di un mini corso di fotografia naturalistica, di attività di censimento delle specie floro-faunistiche presenti, di passeggiate in natura, di attività di avvistamento antincendio, di preparazione alla conduzione di visite, di scoperta degli antichi mestieri dell'antica civiltà contadino-montanara di Pannarano, ecc. si vuole avvicinare i giovani al mondo naturale e creare le premesse per nuove figure occupazionali

Strutturazione del campo

01-07-06

- Ore 9,00: Arrivo a Pannarano (Piazza VII Settembre) dei partecipanti
- Ore 9,30: Sistemazione in Bad & Breakfast
- Ore 11,00: Presentazione e conoscenza del gruppo
- Ore 13,30: Pranzo
- Ore 15:30: Visita nel paese di Pannarano
- Ore 18,00: Proiezione di audiovisivi sull'Oasi e illustrazione delle finalità del campo e relativi compiti
- Ore 20,30: Cena e pernottamento

02-07-06

- Ore 8,00: Colazione
- Ore 8.30 Trasferimento con navetta nell'Oasi (località Acqua delle Vene)
- Ore 9,30: Attività di censimento della flora
- Ore 13,00: Preparazione pranzo nell'Area attrezzata
- Ore 15:30: Visita guidata su un sentiero dell'Oasi
- Ore 18,00: Ritorno a Pannarano e preparazione per la cena
- Ore 21, 30: Visita notturna al castello di Montesarchio

03-07-06

- Ore 8,00: Colazione
- Ore 8.30 Lezione sull'arte della fotografia naturalistica e sulle tecniche per il riconoscimento degli uccelli
- Ore 12,00: Tutti in libertà
- Ore 13,30: Pranzo

Ore 15, 30: Trasferimento nell'Oasi per attività di Birdwatching e fotografia naturalistica
Ore 19,00: Ritorno a Pannarano e cena

04-07-06

Ore 8,00: Colazione
Ore 8.30 Viaggio negli antichi mestieri di Pannarano (interviste agli anziani del paese e visita presso le aziende agricole)
Ore 13,00: Pranzo
Ore 15,00 Trasferimento nell'Oasi e guida alla conduzione di visite in natura
Ore 19,00: Ritorno a Pannarano e cena
Ore 21, 30: Attività di gruppo alla ricerca del proprio io interiore

05-07-06

Ore 8,00: Colazione
Ore 8.30 Trasferimento nell'Oasi ed escursione sulla vetta del Partenio
Ore 13,00: Ritorno in località Acqua delle Vene e preparazione del pranzo
Ore 15,00: Attività di sistemazione dei sentieri
Ore 19,00: Ritorno a Pannarano e cena
Ore 18,00: Ritorno a Pannarano e preparazione per la cena
Ore 21, 30: Giochi di gruppo e canzoni in libertà

06-07-06

Ore 8,00: Colazione
Ore 8.30 Trasferimento con navetta nell'Oasi e spiegazione delle tecniche di orientamento e linee guida per la sopravvivenza
Ore 13,00: Preparazione pranzo nell'Area attrezzata
Ore 15:00: Escursione nella grotta di Mattiuccio
Ore 18,30 Ritorno a Pannarano e preparazione per la cena

07-07-06

Ore 8,00: Colazione
Ore 8.30 Trasferimento con navetta nell'Oasi
Ore 10,00: Divisione in gruppi e messa in pratica della "Giornata della sopravvivenza"
Ore 18,00: Preparazione pranzo nell'Area attrezzata
Ore 15:30: Visita guidata su un sentiero dell'Oasi
Ore 18,00: Ritorno a Pannarano e preparazione per la cena

08-07-06

Ore 8,00: Colazione
Ore 8.30 Trasferimento con navetta al Santuario di Montevergine e visita guidata nello stesso
Ore 9,30: Attività di censimento della flora
Ore 13,00: Pasto presso la tavola calda del Santuario
Ore 15:30: Tour, in navetta attraverso la montagna e ritorno a Pannarano
Ore 20,00: Cena e verifica finale del campo: le sensazioni dei partecipanti, la crescita del gruppo, cosa hanno appreso, ecc.

09-07-06

Ore 8,00: Colazione
Ore 9,00: Saluti e ritorno ai propri luoghi di partenza

Età dei partecipanti: Maggiorenni
Min 10 partecipanti – Max 20

Professionalità impiegate:

Consulenza scientifica per l'assistenza durante l'intera iniziativa

Abbigliamento e attrezzature:

scarponcini, scarpe da ginnastica, macchina fotografica, abbigliamento vario, ecc

“Birdwatching: Night and Day” - 17 e 18 giugno 2006

La parola *birdwatching* significa in Italiano "osservazione degli uccelli"; tale traduzione però risulta quanto mai riduttiva, infatti chi pratica il birdwatching in realtà fa molto di più: svolge un'attività benefica con lunghe camminate immersi nella natura, arricchisce l'escursione ed infine, ma non ultimo, è in grado di fornire un valido contributo scientifico raccogliendo una notevole quantità di informazioni sugli uccelli ed il loro habitat.

Il *birdwatcher* o *birder* dilettante non si vuole sostituire all'ornitologo nello studio dell'avifauna ma lo può affiancare nel suo lavoro e può, forse meglio di lui, essere un operatore didattico-scientifico di prima mano.

L'Oasi del WWF di Pannarano può offrire, complessivamente, differenti opportunità per il birdwatching. Di grande interesse infatti è l'avifauna: un po' ovunque sono osservabili varie specie di volatili come la poiana, lo sparviero, l'astore, il gheppio, il corvo imperiale, il nibbio bruno, il falco pellegrino, etc.

L'attività, proposta a persone esperte nel riconoscimento audiovisivo degli uccelli, contempla due giorni e una notte di osservazione e censimento dell'avifauna dell'Oasi con la predisposizione di schede per il rilevamento e la dislocazione, in vari punti dell'Oasi, di rilevatori.

Strutturazione dell'attività

17-06-06

- Ore 9,30: Ritrovo a Pannarano Piazza VII Settembre
- Ore 10,00: Trasferimento partecipanti alla località "Acqua delle Vene"
- Ore 11,00: Dislocazione dei rilevatori sul territorio
- Ore 14,00: Consumazione pranzo
- Ore 15,30: 2° turno di rilevamento
- Ore 19,30: Grigliata nell'area attrezzata, inaffiata dal vino "*aglianico rosso amaro pannaranese*"
- Ore 21,00: Dislocazione rilevatori per censimento rapaci notturni
- Ore 01,00: Pernottamento nelle tende

18-06-06

Ore 08,00: Colazione e ultimo turno di rilevamento

Ore 12,00: Ritorno

Max 15 coppie di rilevatori

Abbigliamento e attrezzature:

scarponcini, borraccia, binocolo, giacca a vento, sacco a pelo.

Professionalità impiegate:

n°1 consulente scientifico esperto in avifauna

5.1.3 IL VINO E LA TERRA DEL SANNIO: SEI GRANDI EVENTI

In un mercato vitivinicolo sempre più caratterizzato dall'omologazione, è indispensabile mantenere forti i legami con il territorio e promuovere un corretto concetto di produzioni tipiche, attraverso occasioni d'informazione e di promozione.

“FALANGHINA FELIX” - Sant'Agata de' Goti, 24 e 25 giugno 2006

Si tratta di una rassegna regionale dei vini da uve falanghina, un impegno rivolto all'affermazione d'immagine di questa cultivar, che propone al centro dell'attenzione i vitivinicoltori ed i vini falanghina, intervenendo sulla informazione, sulle opinioni e simpatie degli operatori ed delle associazioni di settore, enologi, enotecari, giornalisti specializzati, ristoratori, esperti di enogastronomia, consumatori ed enoturisti attraverso la realizzazione di una serie di iniziative di valorizzazione della tipicità e della biodiversità di uno dei più diffusi e conosciuti vini della Campania.

La scelta di Sant'Agata dei Goti è dovuta non solo per la sua collocazione geografica, baricentrica alle aree delle diverse province campane dove il vitigno falanghina è più diffuso, ma anche per la possibilità di coniugare turismo ed enogastronomia, in un luogo di indubbio fascino architettonico e storico culturale.

FALANGHINA FELIX propone una serie d'incontri e di eventi per sostenere ed avvicinare i produttori campani di vini falanghina al pubblico enoturisti e degli

operatori professionali. Per l'intera durata della manifestazione, nella Sala di degustazione, appositamente allestita nella Sala Consiliare del Palazzo San Francesco, sarà consentito, ai professionisti del settore (enotecari, ristoratori, giornalisti, buyers, sommeliers ecc.), degustare i vini dei produttori presenti alla manifestazione, in una apposita sala degustazione, a loro dedicata, previo accredito e prenotazione.

L'offerta è integrata con iniziative turistiche di tipo culturale ed ambientale:

Visite guidate alla Chiesa di S'Agata;

Alla scoperta delle Cantine sotterranee di S'Agata

Visita dell'Oasi WWF Montagna di sopra, Pannarano.

Svolgimento dell'attività:

- 01/03: Conferimento incarico al consulente scientifico: inizio attività di studio ed organizzazione dell'attività di concerto con la Provincia, l'Agenzia Art Sannio Campania e gli organizzatori della manifestazione; avvio delle procedure per l'individuazione delle altre professionalità impiegate e dei fornitori di beni e servizi; studio della campagna di marketing
- 08/05: Avvio campagna di marketing; organizzazione educational tour per giornalisti con preparazione testi; ridisegno del logo della manifestazione; preparazione depliant, manifesti e gadgets
- 22/05: Inizio visita alle cantine locali e selezione dei produttori; studio dello spazio destinato all'Enoteca espositiva (40 punti espositivi)
- 12/06: Inizio allestimento Sala degustazione professionale nella sala Consiliare – palazzo San Francesco via Roma – Inizio Riunioni con i sommelier ed i produttori per la preparazione dei “Racconti di ... vite” e scelta dei prodotti tipici da abbinare ai vini per il “Teatro dei Tipici” ;
- 13/05: Riunione con il personale – inizio allestimento “Racconti di...vite” e “Teatro dei Tipici”
- 19/06: Completamento campagna di marketing - comunicati stampa
- 23/06: Incontro con i giornalisti; illustrazione evento ed inizio educational tour
- 24/06 Inaugurazione evento – coordinamento ed accompagnamento
- 25/06 Coordinamento ed accompagnamento

Professionalità impiegate:

n°4 consulenti con esperienza da 3 a 5 anni per attività organizzative; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di comunicazione; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di coordinamento

LE VIE DEL GRANO E DEI MULINI AD ACQUA – Morcone, Pontelandolfo, Reino, Cerreto Sannita, Fragneto l'Abate, Foglianise 8 e 9 luglio 2006

Quella della molitura dei cereali nel Sannio è un'attività di antica memoria, che ne ha caratterizzato a lungo le vicende socio economiche e nello stesso tempo ha inciso nell'identità culturale del territorio.

A **Morcone** in particolar modo la ricchezza d'acqua dei torrenti che circondano l'antico borgo ha fatto sì che nei secoli passati vi fosse una fiorente attività esercitata da numerose gualchiere e mulini. Tali strutture fortemente attive soprattutto nel XVIII sec. assorbirono manodopera e crearono ricchezza per il comune e per il territorio circostante. Con l'avvento delle macchine tessili, e quindi con la migliore qualità dei "panni tessuti" rispetto a quelli "battuti", l'attività delle gualchiere andò sempre più a scomparire mentre la molitura con i mulini ubicati lungo il corso dei torrenti continuò ad essere esercitata con costanza e profitto fino alla seconda metà del XX secolo.

Tra questi il Mulino Florio già attivo in età tardo Medioevale fu uno degli undici Mulini che già nel 1381 venivano enumerati tra quelli presenti lungo la "Via dei Mulini". Il rinato interesse nei riguardi della struttura, del suo immediato intorno ambientale e per l'antica attività in esso esercitata per secoli, hanno portato la comunità locale a proporre la messa in funzione della struttura produttiva così come era in passato, se non altro per scopi didattici e culturali.

Il Comune di **Reino** è uno dei centri più piccoli del Sannio ed è situato nella valle detta Reinello, nome del torrente che lo attraversa. Esso rappresenta, nello scacchiere territoriale Provinciale, una porta-cerniera fra l'interno del Fortore e Tammaro e la fascia periurbana dell'hinterland beneventano, comprendendo in esso anche i primi centri urbani come Pietrelcina e Pesco Sannita. Tale posizione territoriale è fotografata dal collegamento intercomunale rappresentato dalla Strada

a scorrimento veloce "fortorina" in corso di realizzazione che attraverso gli svincoli previsti realizza una sorta di "filiera". Dall'analisi delle diverse unità paesistiche interessate è evidente infatti l'identità della componente vegetazionale che caratterizza il paesaggio dell'area prefortore e quella tipica del Fortore dopo S.Marco dei Cavoti. In tal senso, Reino è definibile come una zona d'interconnessione (o fascia ecotonale) tra l'alto Sannio (Fortore o Tammaro) e il Basso Sannio (Capoluogo e Hinterland).

In questo contesto, l'ambiente di REINO, risulta allo stato poco condizionato dai fattori di pressione (driving forces) e poco compromesso. Per i medesimi motivi assume forte potenzialità di sviluppo per la vicinanza a Pietrelcina e per l'aumento della richiesta di situazioni naturali e alimenti genuini insiti nel connubio, che oggi si profila vincente, tra natura e turismo.

Questi elementi rappresentano in sé una ricchezza su cui fondare il motore locale di sviluppo dal basso. L'orografia del luogo è fortemente contraddistinta dalla presenza della Rupe Castello che è una piccolo colle o ammasso roccioso che svetta fino a 402 m s.l.m. con versanti sub verticali, e dal Regio Tratturo che insieme al torrente Reinello è tangente al centro storico. Lungo questa parte di fiume sono ubicati 3 mulini ad acqua ed uno a cilindro.

L'Amministrazione Comunale di Reino ha partecipato al Progetto Integrato (P.I.) "Regio Tratturo della Provincia di Benevento" ricevendo un finanziamento per la realizzazione dei lavori di: "Recupero del mulino a cilindro, ad acqua e della Rupe Castello per la realizzazione di punti di ristoro e degustazione dei prodotti tipici e storici". Nel fabbricato sede del mulino a cilindro sarà realizzato un punto di ristoro con una mostra permanente sulla civiltà e gli usi contadini, nel fabbricato sede del mulino ad acqua verrà realizzato un punto di ristoro per la degustazione, da parte dei turisti, dei prodotti tipici e storici. Gli altri due mulini ad acqua sono oggetto di

interventi di recupero e restauro da parte di privati, sempre all'interno del Progetto Integrato (P.I.) "Regio Tratturo della Provincia di Benevento".

A **Pontelandolfo** esistevano undici mulini e tre di questi, situati sulla strada Sannitica, erano adibiti alla molitura dei grani diretti nella capitale; inoltre, cinque erano a due macine. Da documenti reperibili nell'archivio storico del Comune di Pontelandolfo, risulta che nel 1949 esistevano dieci mulini che rispettavano la legge allora vigente. Il mulino è uno stabilimento, dove si macinano il grano e le biade: ve ne sono a vento, ad acqua, a vapore, a corrente elettrica. I mulini che caratterizzano il territorio di Pontelandolfo sono quelli che hanno la loro forza motrice nell'acqua, in quanto ubicati nei pressi dei torrenti Alente e Alenticella dai quali attingono a monte l'acqua necessaria per funzionare. I mulini inseriti nell'itinerario turistico, sono: Cocuzzo (località), in buono stato di conservazione (in corso di ristrutturazione); Grotte (località), in buono stato di conservazione (ristrutturato); Ponte Nuovo (località), in buono stato di conservazione; Sorgenza (località), in ottimo stato di conservazione (di recente ristrutturato); Cerquelle (località), in discreto stato di conservazione (di recente manutenzione).

L'offerta è integrata con iniziative turistiche di tipo culturale ed ambientale:
il percorso del Regio Tratturo Pescasseroli-Candela;
Ceramica di Cerreto e S.Lorenzello;
Circello;
Centro di Ricerca Genomica e proteomica Consdabi, Benevento;
Polo dolciario del Croccantino di San Marco dei Cavoti;
Oasi wwf lago di Campolattaro

Svolgimento dell'attività:

01/04: Conferimento incarico al consulente scientifico: inizio attività di studio ed organizzazione dell'attività di concerto con la Provincia, l'Agenzia Art Sannio Campania ed i Comuni interessati; avvio delle procedure per l'individuazione delle altre professionalità impiegate e dei fornitori di beni e servizi; studio della campagna di marketing; intese con partner;

- 08/05: Avvio campagna di marketing; organizzazione percorsi con preparazione testi; disegno del logo della manifestazione; preparazione depliant, manifesti e gadgets
- 09/05: Inizio visita ai mulini oggetto del percorso; selezione dei punti ristoro, dei produttori delle tipicità locali; individuazione navette
- 19-06/03-07 Formazione del personale di accompagnamento
- 03-07: Completamento campagna di marketing - comunicati stampa

08-07-06

- Ore 9,30: Ritrovo a Pontelandolfo
- Ore 10,00: Inizio percorso tra i mulini
- Ore 14,00 Degustazioni guidate presso produttori della zona
- Ore 16,30: Continuazione percorso tra i mulini
- Ore 19,00: Trasferimento al punto di ritrovo

09-07-06

- Ore 09,30: Ritrovo a Foglianise
- Ore 10,00: Inizio percorso tra i campi coltivati a grano
- Ore 14,00: Degustazioni guidate presso produttori della zona
- Ore 16,30: Laboratori didattici
- Ore 19,00: Trasferimento al punto di ritrovo

Professionalità impiegate:

n°4 consulenti con esperienza da 3 a 5 anni per attività organizzative; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di comunicazione; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di coordinamento

“VINALIA” - Guardia Sanframondi, dal 4 al 10 agosto 2006

I primi anni '90 furono i più critici per i viticoltori, i mercati dei vini subivano continui ribassi ed i prezzi percepiti per l'uva toccarono i minimi storici. Fu questo il movente principale che, nel 1994, spinse il Circolo Viticoltori di Guardia Sanframondi (BN) ad organizzare una manifestazione che potesse promuovere e valorizzare il proprio prodotto. Nasceva così Vinalia, che in quella prima edizione durò una sola giornata ed interamente dedicata alla vitivinicoltura, con l'esposizione delle poche aziende

che allora imbottigliavano vino, nella piazza principale del paese. Il fiore all'occhiello di quell'edizione fu certamente il convegno sui vitigni autoctoni con la relazione del prof. Maurizio Boselli (allora docente di Viticoltura dell'Università di Napoli). Questo convegno contribuì non poco a dare spinta ad una riconversione qualitativa della viticoltura locale, sempre più orientata verso i vitigni autoctoni. Da quell'anno in poi il convegno è diventato un appuntamento fisso per tecnici ed operatori del settore, negli anni successivi sono intervenuti i nomi più prestigiosi dell'enologia e della viticoltura nazionale, tra cui Falcetti (Istituto di San Michele all'Adige), Iacono (Direttore dell'azienda agricola F.lli Muratori), Moio (Università di Napoli), Poni (Università Cattolica di Piacenza). Il Percorso del Gusto fu la grande novità presentata nella sesta edizione di Vinalia, un itinerario enogastronomico in cui le aziende espongono e fanno degustare i prodotti tipici della provincia di Benevento, gli stand vengono allestiti nelle caratteristiche stanze del centro storico guardiese. Da allora il Percorso del Gusto viene riproposto ogni anno, con un numero di aziende partecipanti in continua crescita per qualità e quantità. La settima edizione è stata contrassegnata da una grande presenza di pubblico, non più prevalentemente locale ma proveniente soprattutto dalle aree metropolitane della regione, grazie ad un'azione di pubblicità e divulgazione sui principali mezzi di informazione, di particolare prestigio è l'articolo comparso su "I Viaggi di Repubblica" nella sezione dedicata agli appuntamenti enogastronomici nazionali. Un ulteriore salto di qualità si è avuto con l'edizione 2001 che ha portato l'eco della rassegna ben oltre i confini regionali. Infatti di Vinalia hanno parlato non solo i mezzi di informazione locali, anche quelli nazionali specializzati per il gourmet come "I Viaggi di Repubblica", per il secondo anno consecutivo, "Specchio" de "La Stampa" e il notiziario di Slow Food. E' stata anche un'edizione particolarmente ricca di eventi, oltre ai consueti avvenimenti (Percorso del Gusto, il convegno, le degustazioni eccetera), è stato

realizzato un gemellaggio con I nuovi Baccanali, festa del vino nel comune di Tollo (CH). La conferma del salto di qualità si è avuta con edizione 2002, grazie ad una presenza di pubblico sempre più numerosa e qualificata, stimata in oltre 20.000 presenze distribuite nell'arco della settimana, caratterizzata dalla presenza di numerosi addetti ai lavori (giornalisti, operatori gastronomici, imprenditori agricoli eccetera). Diventa sempre più gradito dai visitatori il Percorso del Gusto, ampliato tra le strade del centro storico e animato da spettacoli popolari (musicali e teatrali). Nell'edizione 2003, che ha segnato il decennale della rassegna, alle tante iniziative già realizzate negli anni precedenti si è aggiunta un'enoteca di vini regionali con la presenza di oltre cento etichette. L'ultima edizione è stata contrassegnata dal successo di tutte le iniziative realizzate nelle precedenti edizioni: Percorso del Gusto, enoteca dei vini regionali, degustazioni e laboratori del gusto, inoltre è stata realizzata per la prima volta un'osteria a tutti gli effetti, con carta dei vini e menu tipici del Sannio beneventano. Vinalia è diventata un costante punto di riferimento in campo enogastronomico sia per gli appassionati che per gli addetti del settore.

IL PERCORSO DEL GUSTO. Si tratta dell'iniziativa di maggior rilievo con un itinerario enogastronomico allestito nelle stanze del centro storico di Guardia Sanframondi dove le aziende espongono e fanno degustare i propri prodotti. Vini, oli, formaggi, salumi, dolci, taralli, funghi, liquori vengono assaggiati dai consumatori e descritti dai produttori in un contesto suggestivo e gradevole. La presenza dei produttori, inoltre, garantisce ai visitatori la possibilità di venire a conoscenza delle tecniche di produzione, dal momento che oggi più che mai è fondamentale conoscere le origini della qualità dei prodotti alimentari. Dal 2004 il Percorso del Gusto ospita anche aziende che operano fuori dai confini provinciali. Nella selezione delle aziende verranno privilegiati i piccoli produttori rispetto a quelli che assumono dimensioni industriali. A supporto del Percorso del Gusto verrà realizzato, ancora

una volta, un catalogo con le aziende partecipanti ed i loro prodotti, una guida utile ai visitatori durante Vinalia, ma anche un prezioso veicolo pubblicitario per le aziende.

I CONVEGNI. Nel segno della prestigiosa tradizione dei convegni di Vinalia, la dodicesima edizione sarà contrassegnata ancora una volta da partecipazioni di relatori tecnico-scientifici di fama nazionale.

LABORATORI DEL GUSTO. Promossi, ideati ed organizzati da Slow Food in tutta Italia, sono diventati uno strumento di educazione sensoriale molto efficace. I partecipanti già da diversi anni durante Vinalia hanno potuto verificarne la qualità e la praticità. Attraverso queste iniziative si mira a diffondere la cultura del vino e del cibo nel grande pubblico. Alcuni importanti laboratori verranno effettuati presso strutture dei comuni limitrofi che hanno deciso di aderire al comitato.

L'ENOTECA. Si tratta di un luogo suggestivo, all'interno del Percorso del Gusto, dove il visitatore può assaggiare ed eventualmente acquistare i vini più importanti della regione. Gli utenti potranno assaggiare tali vini comodamente seduti, con la possibilità di ricevere consigli ed informazioni dal personale specializzato addetto al servizio.

L'OSTERIA. Inserita nel Percorso del Gusto, vuole rappresentare un modello della cucina tipica sannita, con utilizzazione di materie prime esclusivamente del territorio, ad opera di chef rinomati. Inoltre nell'osteria viene proposta una carta dei vini con la selezione delle migliori etichette prodotte dalle cantine partecipanti al Percorso del Gusto.

VINALIA TRA VIGNE E CANTINE. Ha rappresentato la novità più rilevante della passata edizione di Vinalia. L'iniziativa punta a stabilire un contatto sempre più stretto tra consumatori e produttori di vino, dedicando una giornata a visite nelle aziende vitivinicole partecipanti al Percorso del Gusto. Gli appassionati quindi

potranno vedere da vicino le fasi salienti della produzione del vino, dalle tecniche colturali alle forme d'allevamento utilizzate, dalle attrezzature enologiche alle modalità d'invecchiamento, con la possibilità di "scoprire" anche gli aspetti peculiari di ogni cantina.

GLI SPETTACOLI. Ancora una volta si punterà su gruppi musicali che richiamano le tradizioni popolari regionali, dislocando gli spettacoli nel centro storico lungo tutto il Percorso del Gusto, oltre ovviamente che sul castello.

L'offerta è integrata con iniziative turistiche di tipo culturale ed ambientale:

Turismo termale Teleso;

Ceramica artigianali di Cerreto Sannita e S.Lorenzello;

Pietraroia Paleo-lab;

Cusano Mutri percorsi naturalistici (Grotta dei briganti, Da Pesco Appeso alle Forre di Lavelle, Le forre del Titerno e le gole di Caccaviola);

Museo enogastronomico MEG, Solopaca;

Olio extravergine di oliva, San Lupo;

Svolgimento dell'attività:

- 01/05: Conferimento incarico al consulente scientifico: inizio attività di studio ed organizzazione dell'attività di concerto con la Provincia, l'Agenzia Art Sannio Campania ed i Comuni interessati; avvio delle procedure per l'individuazione delle altre professionalità impiegate e dei fornitori di beni e servizi; studio della campagna di marketing; intese con partner;
- 05/06: Avvio campagna di marketing; organizzazione percorsi con preparazione testi; disegno del logo della manifestazione; preparazione depliant, manifesti e gadgets
- 12/06: Inizio visita alle cantine locali ed alle aziende di prodotti tipici al fine di selezionare i produttori; studio degli spazi del Centro storico guardiense dove allestire i punti espositivi e di degustazione
- 14/06: Studio grafico e dei contenuti per la realizzazione del catalogo che presenta le aziende partecipanti e i loro prodotti

15/06: Sopralluogo degli spazi del Centro storico per l'organizzazione degli spettacoli musicali e teatrali

10-07/25-07: Formazione del personale di accompagnamento

13/07: Stampa e diffusione promozionale del catalogo

02/08: Completamento campagna di marketing - comunicati stampa

04/08

Ore 17,00 Convegno di apertura della manifestazione

Ore 19,00 Apertura ufficiale del "Percorso del gusto"

Ore 21,00: Spettacolo inaugurale di musica popolare

05/08

Ore 17,00: Cominciano i "Laboratori del Gusto"

Ore 19,00/24,00: "Percorso del gusto"

Ore 21,00/24,00: Spettacoli teatrali e musicali nei vicoli del Centro storico

06/08:

ore 18,00/24,00: "Laboratori del Gusto"

ore 19,00/24,00: "Percorso del gusto"

ore 21,00/24,00: Spettacoli teatrali e musicali nei vicoli del Centro storico

07/08:

ore 16,00: "Vinalia tra vigne e cantine"

ore 18,00/24,00: "Laboratori del Gusto"

ore 19,00/24,00: "Percorso del gusto"

ore 21,00/24,00: Spettacoli teatrali e musicali nei vicoli del Centro storico

08/08:

ore 18,00/24,00: "Laboratori del Gusto"

ore 19,00/24,00: "Percorso del gusto"

ore 21,00/24,00: Spettacoli teatrali e musicali nei vicoli del Centro storico

09/08:

ore 16,00: "Vinalia tra vigne e cantine"

ore 18,00/24,00: "Laboratori del Gusto"

ore 19,00/24,00: "Percorso del gusto"

ore 21,00/24,00: Spettacoli teatrali e musicali nei vicoli del Centro storico

10/08:

- ore 16,00: "Vinalia tra vigne e cantine"
ore 18,00/24,00: "Laboratori del Gusto"
ore 19,00/24,00: "Percorso del gusto"
ore 21,00/24,00: Spettacoli teatrali e musicali nei vicoli del Centro storico
ore 24,00: Chiusura della manifestazione – giochi pirotecnici

Professionalità impiegate:

n°4 consulenti con esperienza da 3 a 5 anni per attività organizzative; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di comunicazione; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di coordinamento

"FESTA DEL VINO" - Castelvenere dal 24 al 27 agosto 2006

E' da circa un trentennio che la Pro Loco Castelvenere organizza nell'ultimo week-end di agosto un grande evento dedicato al vino. L'ultima edizione, svoltasi il 27 e 28 agosto 2005, ha fatto registrare tante presenze, arrivando a contare oltre duemila degustazioni presso gli stand delle cantine.

Castelvenere è situato nel "cuore" della Valle Telesina, a pochi chilometri di distanza dai resti dell'Antica Telesia. Anche in territorio castelvenerese abbondano le testimonianze di epoca sannitica e romana. Ma qui i segnali della presenza di vita risalgono fin dalla preistoria, come testimonia la palafitta venuta alla luce nel 1898.

Il paese è posizionato tra le colline titernine, una lunga terrazza che fa da congiunzione tra il parco regionale del Matese e quello del Taburno-Camposauro. Gli oltre 750 ettari di vigneti collinari fanno di Castelvenere il comune con la più alta percentuale di superficie vitata della Campania. Un primato che si traduce anche in numero di aziende: delle 651 aziende agricole schedate nel Censimento dell'Agricoltura del 2001 sono ben 552 quelle dedite alla coltivazione della vite. A questo primato nei campi corrisponde anche il primato in cantina: nell'agosto 2005 (data dell'ultimo appuntamento della 'Festa del Vino') si sono contate ben 16 aziende imbottigliatrici (altro primato che di sicuro proietta questo piccolo centro oltre i confini della provincia sannita). Con la forza di questi numeri questo centro del Sannio Beneventano si proietta senza dubbio come uno dei punti di riferimento della vitivinicoltura

regionale, quindi anche una delle tappe obbligate tra gli eventi che intendono promuovere le ricchezze enogastronomiche della 'Campania Felix'.

La risorsa vino rappresenta la voce più importante dell'economia locale. Da qui la volontà della Pro Loco Castelvenere di dedicare proprio al vino la manifestazione più significativa del cartellone degli appuntamenti annuali. La 'Festa del Vino' si propone di diffondere la conoscenza dei "nettari di Bacco" prodotti in questo comprensorio. La svolta nella programmazione si è avuta proprio con l'edizione 2005, con la decisione di puntare esclusivamente sulla risorsa vino vista come "espressione di un territorio, degli uomini e della cultura che lo caratterizza". Inversione di rotta guidata dalla consapevolezza che è proprio da questo concetto che nasce il desiderio di tante persone di conoscere i luoghi del vino intesi come somme di cultura, storia e tradizione. Con una serie di degustazioni specifiche e dando spazio a laboratori del gusto, la manifestazione vuole mettere in risalto la grande ricchezza del patrimonio vitivinicolo castelvenere: aglianico, falanghina, coda di volpe, ma soprattutto barbera del Sannio. Proprio questo vino, ottenuto da un'uva rossa che rievoca solo nel nome quella tipica del territorio piemontese ma che si presenta con caratteristiche molto diverse, potrà rappresentare il valore aggiunto della manifestazione castelvenere, essendo una tipologia prodotta esclusivamente dalle cantine locali.

A dare forza a questa convinzione della Pro Loco Castelvenere di voler garantire molto spazio alla voce autoctono quando si parla di promozione del vino sono anche i dati del mercato, che si mostra essere sempre più ricettivo ai nettari prodotti da uve di grande tipicità e che presentano anche un ottimo rapporto qualità/prezzo. Proprio come le etichette che si producono in terra castelvenere e sannita in generale.

La 'Festa del Vino 2006' è prevista dal 25 agosto (venerdì) al 27 agosto (domenica).

Per l'anno prossimo la Pro Loco Castelvenere intende allestire la ricca proposta non più nella centralissima piazza San Barbato (dove si è svolta negli ultimi anni) ma all'interno delle caratteristiche "cantine tufacee", diventate famose anche oltre regione per l'iniziativa 'Cantina al Borgo'. Si tratta di numerose cantine ubicate lungo una stradina che una volta era il fossato che proteggeva il suggestivo borgo medievale. Una vera e propria "città

sotterranea”, capace di raccontare la storia del paese e di testimoniare, con un suggestivo impatto visivo, il forte legame di questo paese con la viticoltura. Queste cantine sono state anche oggetto di trasmissioni televisive importanti, tra cui una puntata della stagione 2003-2004 di ‘Sereno Variabile’, fortunato appuntamento televisivo di Rai Due, condotto da Osvaldo Bevilacqua. Si tratta di uno sforzo che ovviamente richiede un impegno economico maggiore, per fare in modo da poter dotare ogni singola cantina del minimo di strutture necessarie per l'accoglienza dei visitatori.

Ad arricchire l'offerta 2006 ci saranno delle escursioni eno-storico-didattiche. L'idea della Pro Loco è quella di “sfruttare” la ricchezza rappresentata dal sentiero intitolato a San Barbato' che collega il centro del paese con la contrada Madonna della Foresta (ai confini con il territorio di Cerreto Sannita e di San lorenzello). San Barbato, nato proprio a Castelvenere (di cui è santo patrono) fu vescovo di Benevento dal 663 al 683, importante figura politica oltre che religiosa, ricordato per la sua azione missionaria di conversione al Cristianesimo dei Longobardi. Si tratta di un santo di cui abbondano le “testimonianze” anche nelle leggende, visto che proprio a San Barbato viene attribuito l'abbattimento del famoso “noce di Benevento” sotto cui si riunivano i Longobardi per espletare i loro riti. Questo albero è poi “rifiorito” dal 1600, grazie alle tante leggende che vedono le streghe come protagoniste e che hanno reso famoso Benevento ed il Sannio in tutto il Mondo. Per quanto concerne il sentiero che prende il nome del santo, va detto che esso attraversa la località chiamata ‘Vadari’ (nucleo originario del paese) e si snoda tra secolari vigneti dove abbondano le tipologie autoctone. In questo modo paesaggio, storia, cultura e leggende andranno a fondersi con il “mondo del vino” in un mix di particolare suggestività da offrire agli enoturisti.

Si pensa, poi, anche a creare qualche valida vetrina musicale, legando il nome dell'evento con una piccola rassegna di musica classica da dedicare a Giovanni Salvatore, musicista del Seicento, organizzatore insieme a Francesco Provenzale dei Conservatori Musicali della Napoli dell'epoca.

Questi ultimi intenti (utilizzo delle cantine tufacee, allestimento del sentiero e organizzazione dei momenti musicali) fanno sì che alle normali professionalità impiegate fin qui nella programmazione della 'Festa del vino' bisogna prevedere di affiancare anche figure professionali specifiche (esperti di arredo degli interni, esperti di didattica e di musica classica).

A completare l'offerta dell'evento ci sarà la buona gastronomia elaborata dalla sede coordinata di Castelvenere dell'Istituto Professionale Statale dei Servizi Alberghiero e per la Ristorazione (Ipsar) 'Le Streghe' di Benevento. Si tratta di una scuola che proprio nella "costola" castelvenerese offre una valida formazione in campo enologico e che prevede anche stage di formazione per figure addette alla ricettività enoturistica.

E' questa la "ricetta" attraverso la quale si cercherà di attirare l'attenzione del turismo del comparto. Una programmazione che si arricchisce prima di tutto per cercare di entrare tra le mete scelte dai flussi turistici extraregionali. Le stime emerse dal sondaggio Censis Servizi-Movimento Turismo del Vino (rese note del maggio 2005) evidenziano che di fronte al 46% di enoturisti di provenienza di prossimità (meno di 100 chilometri) esiste uniche una vasta fetta (parliamo del 23%) di enoturisti che proviene da oltre 300 chilometri. Senza contare alla sempre più vasta schiera di turisti stranieri che nel mettere appunto le tappe dei loro viaggi in Italia mettono sempre più in alto le offerte enogastronomiche dei luoghi che si andranno a visitare. Si tratta di una "ricetta" mirata soprattutto al gruppo dominante dei turisti del vino, costituito da persone tra i 30 ed i 50 anni (che rappresentano ben il 52% dell'intera torta) con una conoscenza media del vino. Ovviamente senza perdere di vista le altre "frange" su cui puntare, costituite soprattutto da giovani e curiosi da coltivare.

L'offerta è integrata con iniziative turistiche di tipo culturale ed ambientale:

Turismo termale Telesse;

Ceramica artigianali di Cerreto Sannita e S.Lorenzello;

Pietraroia Paleolab;

Cusano Mutri percorsi naturalistici (Grotta dei briganti, Da Pesco Appeso alle Forre di Lavelle, Le forre del Titerno e le gole di Caccaviola);

Museo enogastronomico MEG, Solopaca;

Olio extravergine di oliva, San Lupo;

Svolgimento dell'attività:

- 01/05: Conferimento incarico al consulente scientifico: inizio attività di studio ed organizzazione dell'attività di concerto con la Provincia, l'Agenzia Art Sannio Campania ed i Comuni interessati; avvio delle procedure per l'individuazione delle altre professionalità impiegate e dei fornitori di beni e servizi; studio della campagna di marketing; intese con partner;
- 07/06: Avvio campagna di marketing; organizzazione percorsi con preparazione testi; disegno del logo della manifestazione; preparazione depliant, manifesti e gadgets
- 14/06: Inizio visita alle cantine situate negli spazi del Centro storico di Castelvenere dove allestire i punti di degustazione
- 15/06: Sopralluogo degli spazi del Centro storico per l'organizzazione della rassegna di musica classica
- 17-07/29-07: Formazione del personale di accompagnamento
- 21/08: Completamento campagna di marketing - comunicati stampa
- 25/08
- Ore 19,00 Apertura della manifestazione con degustazione prodotti tipici organizzata dall'Istituto Professionale Statale dei Servizi Alberghiero e per la Ristorazione (Ipssar) 'Le Streghe'
- Ore 20,30 Concerto inaugurale di musica barocca ed apertura delle cantine
- Ore 21,00: Spettacolo inaugurale di musica popolare
- 26/08:
- Ore 17,00/24,00 Percorsi guidati attraverso le cantine
- Ore 19,00: Concerto di musica barocca
- 27/08:
- Ore 17,00/24,00 Percorsi guidati attraverso le cantine
- Ore 20,00: Concerto finale di musica barocca

Professionalità impiegate:

n°4 consulenti con esperienza da 3 a 5 anni per attività organizzative; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di comunicazione; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di coordinamento

“VINESTATE” – Torrecuso, dall’ 1 al 3 settembre 2006

Il Comune di Torrecuso tra i vari appuntamenti organizzati nella stagione estiva dedica ampio risalto e respiro alla promozione del vino con la manifestazione "Vinestate" con gli esperti del vino e con gli amici della cultura. Questa manifestazione di contenuto artistico-culturale comprende spettacoli, concerti, mostre, convegni e gustosi appuntamenti con la gastronomia locale. Essa si svolge nella prima settimana di settembre ed è organizzata dal Comune di Torrecuso e dal Comitato Vinestate. Per lo svolgimento della manifestazione si avvale della collaborazione dell'associazione ONLUS imbottiglieri del Taburno, della locale PROLOCO e di altre associazioni culturali e ricreative senza scopo di lucro.

Vinestate nasce nel 1970 nell'ambito delle manifestazioni giovanili del mese di agosto e settembre, organizzate dalla Pro loco. Successivamente negli anni ottanta il Comune destina tale manifestazione alla promozione dei vini tipici locali e inserisce la rassegna "Cittadella dell'Arte", curata e diretta con eleganza e stile dal direttore del Museo del Sannio di Benevento Prof. Elio Galasso, il quale proponeva appuntamenti di grande prestigio che andavano dal teatro, alla musica, alle mostre di pittori e scultori nazionali.

E' proprio nell'ambito della manifestazione Vinestate che è stata riconosciuta la DOC Taburno alla produzione dei vini locali, tramite l'attento e solerte interessamento del Comune di Torrecuso, con la collaborazione dell'ispettorato agrario di Benevento e della Camera di Commercio.

L'offerta è integrata con iniziative turistiche di tipo culturale ed ambientale:

Turismo termale, Telese;

Ceramica di Cerreto e S.Lorenzello;

Museo enogastronomico Meg, Solopaca;

Pietraroia Paleo-lab;

Cusano Mutri percorsi naturalistici (Grotta dei briganti, Da Pesco Appeso alle Forre di Lavelle, Le forre del Titerno e le gole di Caccaviola);

Svolgimento dell'attività:

- 01/06: Conferimento incarico al consulente scientifico: inizio attività di studio ed organizzazione dell'attività di concerto con la Provincia, l'Agenzia Art Sannio Campania ed i Comuni interessati; avvio delle procedure per l'individuazione delle altre professionalità impiegate e dei fornitori di beni e servizi; studio della campagna di marketing; intese con partner;
- 03/07: Avvio campagna di marketing; organizzazione percorsi con preparazione testi; disegno del logo della manifestazione; preparazione depliant, manifesti e gadgets
- 04/07 Incontri con la Pro Loco e con l'Associazione Imbottigliatori del Taburno
- 05/07: Sopralluogo degli spazi del Centro storico per la selezione dei servizi e le strutture da dedicare alla manifestazione
- 06/07: Sopralluogo degli spazi del Centro storico per l'organizzazione della serata dedicata ai bambini
- 28/08: Completamento campagna di marketing - comunicati stampa

01/09

Ore 19,00 Apertura della manifestazione con gli esperti del vino

Ore 20,30 Serata danzante

02/09:

Ore 17,00 Spettacoli di animazione e magia per i bambini

Ore 18,00 Mostra dei prodotti artigianali

03/09:

Ore 12,00: Appuntamento con la gastronomia locale

Ore 17,00: Spettacolo teatrale

Professionalità impiegate:

n°4 consulenti con esperienza da 3 a 5 anni per attività organizzative; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di comunicazione; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di coordinamento

“FESTA DELL’UVA” – Solopaca, dal 8 al 14 settembre 2006

Solopaca ha vocazione essenzialmente agricola: l'agricoltura infatti è la sua principale risorsa economica. Predominante è la conduzione diretta dei fondi; trascurabili sono altre forme di conduzione. La principale produzione agraria è costituita dal vino, seguita dall'olio e dalle ciliegie; le altre colture sono meno

importanti in termini di produzione del reddito. La produzione e trasformazione dell'uva è predominante, grazie ad un fiorente, libero mercato e, soprattutto, alla funzione economico-sociale svolta dalla locale cantina sociale. L'olio, che, storicamente nell'economia solopachese, aveva sempre avuto un posto di tutto riguardo, attualmente è il prodotto di una coltura marginale; negli ultimi decenni, infatti, la produzione dell'olio ha subito un netto calo, dovuto sia all'arretratezza degli impianti, sia, soprattutto, alla scarsa remunerazione del lavoro che la coltura e il prodotto richiedono. Pertanto, l'olivocoltura è ridotta al semplice fabbisogno dell'agricoltore. Ma torniamo al vino: Solopaca, da sempre, è conosciuta in ambito locale, regionale e nazionale, per i suoi prestigiosi vini D.O.C., riconoscimento dovuto alle loro eccellenti qualità e alla capacità e tenacia degli agricoltori della zona, che, da secoli, sfruttando un clima e un suolo fortemente idoneo, hanno saputo, di generazione in generazione tramandarsi il segreto per ottenere quel colore paglierino e quel rubino, sempre migliorati, e soprattutto i favolosi bouquets del «Solopaca D.O.C, bianco e Solopaca D.O.C. rosso».

Non va trascurato il settore terziario, in cui una nota particolare merita il comparto del trasporto su gomma sia di merci che di persone, per la presenza di diverse imprese di autotrasporto e di una agenzia di viaggi. Tale comparto è andato sviluppandosi per la favorevole posizione geografica del paese e grazie alla superstrada a scorrimento veloce «Caianello-Benevento».

In termini di previsione, sarà sempre il vino a caratterizzare l'economia solopachese, ma grossa importanza dovrà avere l'agriturismo, offrendo Solopaca condizioni largamente favorevoli, per la bellezza del paesaggio e la salubrità del clima. Pertanto la cultura contadina legata al vino e l'offerta di un servizio di ricettività, rivolto agli amanti della natura e della genuinità dei prodotti della terra, costituiscono quel modello di sviluppo che la rinomata "Festa dell'Uva" ha delineato e

tenacemente ribadisce nel suo messaggio e a cui sono finalizzati i suoi programmi promozionali.

Programma

CALICI DI STELLE 10 agosto Museo Enogastronomico Provinciale - Cantina Sociale di Solopaca ed altre cinque cantine di Solopaca

ENOCOMIX 10 agosto Palazzo Ducale sede della Pro Loco

XXIX FESTA DELL'UVA 07 settembre 17 settembre in tutto il paese con le due Congregazioni e i dodici Rioni interessati e coinvolti

SFILATA DEI CARRI ALLEGORICI E CORTEO STORICO 10 settembre Corso Cusani-Piazza Castel San Martino-Piazza Vittoria- Via Roma- Palazzo Ducale- Corso Umberto

II° SOLOPACA FOLK FESTIVAL 09 settembre 13 settembre

L'offerta è integrata con iniziative turistiche di tipo culturale ed ambientale:

turismo termale, Telesè;

Ceramica di Cerreto e S.Lorenzello;

Museo enogastronomico Meg, Solopaca;

Pietraroia Paleo-lab;

Cusano Mutri percorsi naturalistici (Grotta dei briganti, Da Pesco Appeso alle Forre di Lavelle, Le forre del Titerno e le gole di Caccaviola);

Svolgimento dell'attività:

- 30/06: Conferimento incarico al consulente scientifico: inizio attività di studio ed organizzazione dell'attività di concerto con la Provincia, l'Agenzia Art Sannio Campania ed i Comuni interessati; avvio delle procedure per l'individuazione delle altre professionalità impiegate e dei fornitori di beni e servizi; studio della campagna di marketing; intese con partner;
- 07/07: Avvio campagna di marketing; organizzazione percorsi con preparazione testi; disegno del logo della manifestazione; preparazione depliant, manifesti e gadgets
- 15/07: Incontri con i rappresentanti del Museo Enogastronomico Provinciale, le cantine di Solopaca e Pro Loco
- 17/07: Sopralluogo degli spazi del Centro storico per la selezione dei servizi e le strutture da dedicare alla manifestazione

- 01/09: Completamento campagna di marketing - comunicati stampa
- 07/09;
Ore 18,00 Apertura della "XXIX Festa dell'Uva" con le due congregazioni e i dodici Rioni interessati e coinvolti
- 08/09 Allestimento stand promozionale per il MEG Museo Eno Gastronomico di Solopaca
- 09/09:
Ore 21:00 Solopaca Folk Festival rassegna di musica popolare
- 10/09:
Ore 17,00 Premiazione Enocomix concorso a fumetti sul tema del vino
Ore 10,00 Sfilata dei carri allegorici e corteo storico
Ore 21,00 Solopaca Folk Festival rassegna di musica popolare
Ore 11,00 Manifestazione "Calici di Stelle" presso il Museo Enogastronomico di Solopaca
- 11/09:
Ore 17:00 Incontro con i giornalisti; illustrazione evento ed inizio educational tour
Ore 21,00 Solopaca Folk Festival rassegna di musica popolare
- 12/09
Ore 17.00 Convegno alla Cantina Sociale di Solopaca sui vini e le eccellenze della zona
Ore 21,00 Concerti e musiche della tradizione al "Solopaca Folk Festival" rassegna di musica popolare
- 13/09
Ore 21,00 Solopaca Folk Festival rassegna di musica popolare
- 14/09 Percorsi guidati attraverso le cantine
- 15/09 Degustazioni guidate presso i produttori della zona
- 16/09 Sfilata finale dei Carri Allegorici e del Corteo storico
- 17/09 Premiazione dei Carri Allegorici a seguire serata musicale conclusiva

Professionalità impiegate:

n°4 consulenti con esperienza da 3 a 5 anni per attività organizzative; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di comunicazione; n°1 consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di coordinamento

5.1.4. 1°Concorso Nazionale Arte e Design “Il Vino e l’Etichetta” - Convegno conclusivo – Premiazioni concorsi – Presentazione docu-film – Benevento, 24 ottobre

Il Concorso “Il Vino e l’Etichetta”, nella cui giuria saranno presenti personalità importanti del mondo dell’arte e del design, è finalizzato alla premiazione della migliore etichetta già realizzata per le aziende vitivinicole italiane e della migliore etichetta ideata per l’occasione dell’EVENTO. Verrà organizzata un’unica manifestazione conclusiva con le premiazioni del Concorso Nazionale Arte e Design; inoltre sarà presentato il docu-film realizzato durante tutti i mesi in cui si è svolto l’EVENTO e curato dal Direttore Artistico Puccio Corona.

Svolgimento dell’attività

- 01/07: Conferimento incarico al consulente scientifico: inizio attività di studio ed organizzazione dell’attività di concerto con la Provincia e l’Agenzia Art Sannio Campania; avvio delle procedure per l’individuazione delle altre professionalità impiegate e dei fornitori di beni e servizi
- 15/07: Avvio campagna di marketing; avvio contatti con i relatori del convegno e con le personalità invitate a costituire la giuria del Concorso
- 16/07: Ideazione premi – incontro con il regista incaricato della realizzazione del docu-film
- 18/09: Sopralluogo degli spazi per la selezione dei servizi e le strutture da dedicare alla manifestazione
- 19/09: Raccolta delle foto delle “Etichette d’Autore” segnalate dai giurati per la realizzazione dei pannelli che saranno esposti in mostra
- 20/10: Riunione con il personale – inizio allestimento sala convegno e premiazioni – preparazione della Sala per la proiezione del docu-film - completamento campagna di marketing - comunicati stampa
- 23/10: Organizzazione accoglienza ospiti della manifestazione
- 24/10:
- | | |
|-----------|--|
| Ore 17,00 | Incontro con le autorità – Conferenza stampa |
| Ore 18,00 | Apertura Convegno |
| Ore 18,30 | Inaugurazione mostra |
| Ore 19,30 | Premiazione |
| Ore 20,00 | Proiezione docufilm |

Professionalità impiegate:

n°3 consulenti con esperienza da 3 a 5 anni per attività organizzative; n°1 direttore artistico.

Per realizzazione docu-film: regia, montaggio, comparse

6. Professionalità impiegate

Il progetto si avvale di professionalità specifiche e di eccellenza.

L'Agenzia assicurerà con proprio personale qualificato nel campo dell'informazione e divulgazione la più adeguata organizzazione degli eventi. Per quanto riguarda i settori prevalentemente tecnici, saranno impiegate figure specializzate come ingegneri, architetti, e laureati in conservazione dei beni culturali; verrà creata una segreteria organizzativa che si occuperà dei contatti con i visitatori e dell'accoglienza. Ci si avvarrà di interpreti per i visitatori stranieri e di un ufficio stampa che coinvolgerà i principali mezzi di comunicazione regionali e nazionali.

6.1. Il Responsabile tecnico

Il Responsabile Tecnico dell'EVENTO è stato individuato nell'Agenzia ART SANNIO CAMPANIA s.c.p.a. Si tratta di una società consortile per azioni a capitale interamente pubblico costituita dalla Regione Campania e dalla Provincia di Benevento che già vanta una vasta esperienza nella programmazione complessa e nella gestione su scala provinciale nel campo della promozione della cultura e della tradizione sannita. Attualmente gestisce il Paleo-Lab di Pietraroja, il Trenino dell'Arte della Provincia di Benevento ed ARCOS, di cui ha curato anche l'evento inaugurale.

L'agenzia ha nel proprio organo di riferimento le professionalità necessarie per lo svolgimento dell'evento, nonché ha sviluppato una notevole esperienza, così come riportato nell'allegato curriculum.

6.2. Il Direttore Artistico

Direttore Artistico è il giornalista RAI Puccio Corona, siciliano, autore e conduttore di importanti trasmissioni televisive dedicate alle tematiche ambientali quale Linea Blu e coordinatore nazionale di "Bandiere Blu". È stato colui che ha inaugurato la fortunata stagione di 'Unomattina' e che è stato il creatore, nonché il conduttore per quattro edizioni, del programma "Linea Blu". È anche presidente dell'associazione "Mare Amico" che si occupa di ricerca nel campo scientifico e naturalistico ed a livelli accademici di rilievo internazionale.

6.3. Il Gruppo di Progettazione

Il gruppo di progettazione è costituito da:

- dott.ssa Patrizia Taranto - Dirigente Settore Servizi ai Cittadini della Provincia di Benevento;
- ing. Renata Tecchia - Consulente del Parco del Partenio per il Coordinamento ed il Supporto al Progetto Integrato;
- dott.ssa Paola Fappiano – Consulente Art Sannio Campania s.c.r.l.

6.4. Altre professionalità

Saranno impiegate per la realizzazione dell'EVENTO, attraverso contratti di collaborazione, varie altre professionalità, in particolar modo:

hostess
guide ambientali
guide turistiche
sommelier professionisti
esperti naturalisti
esperti eno-gastronomia

Inoltre dovranno essere utilizzate società di servizio per l'organizzazione logistica delle singole manifestazioni, nonché società di consulenza grafica e tipografica.

7. Risultati attesi

Sulla base delle opportunità evidenziate in precedenza e assunto di realizzare l'EVENTO così come descritto, si stima un duplice positivo impatto sul sistema turistico campano:

- il primo, associato alla crescita delle presenze turistiche complessive, con la presenza, anche di flussi turistici internazionali, negli esercizi alberghieri ed extralberghieri per una durata media del soggiorno in linea con la media regionale, ma sostanzialmente superiore a quella dell'area.

L'EVENTO, così come strutturato, garantendo un'offerta varia e attraente per tutte le fasce di età, dislocata in più punti del territorio, si presta ad assicurare un incremento della durata dei soggiorni ed a combattere la consuetudine del "mordi e fuggi" tipica dell'area. Con questo scopo, infatti, la Provincia di Benevento ha realizzato, negli ultimi anni, una serie di attrattori culturali, quali il Paleo-lab di Petraraja, ARCOS - il museo di arte contemporanea, il museo delle macchine agricole, ed altri musei stanno per nascere grazie anche ai fondi del POR Campania e veicolati attraverso il P.I. Regio Tratturo di Benevento, del quale l'Ente Provincia è Capofila.

Verrà effettuata un'importante azione di marketing congiuntamente ad un consistente coinvolgimento degli operatori turistici locali affinché, convenzionandosi con l'EVENTO, siano in grado di offrire ospitalità e ristoro a prezzi convenienti senza trascurare i canoni di eco-sostenibilità.

- il secondo connesso all'aumento della spesa media turistica pro-capite giornaliera.

Il convergere verso l'uno o l'altro degli scenari dipende da alcune variabili in parte esogene, quali *l'andamento economico a livello internazionale*, le *azioni intraprese dalle destinazioni concorrenti*, e in parte endogene, quali *gli interventi di adeguamento e potenziamento dell'offerta e di promozione della domanda* messi in essere dal sistema turistico della Campania, soprattutto grazie agli aiuti del POR. Non si ritiene influenzata l'efficacia di tali azioni sarà da interventi relativi al sistema dell'accessibilità e dei trasporti già sostanzialmente efficace.

Per quanto riguarda l'incremento della spesa media, esso rappresenta un obiettivo tanto importante quanto quello relativo alle presenze turistiche. Esso comporta che, da un lato, occorrerà diversificare i mercati della domanda per le destinazioni più mature senza tuttavia deprimere - anzi cercando di valorizzare - la spesa turistica. Dall'altro impone un forte impegno nell'accrescere la qualità e varietà dell'offerta turistica, con riferimento anche alla valorizzazione di produzioni e servizi tipici, al momento ancora palesemente sottorappresentati all'interno del sistema turistico locale. Pertanto il risultato più immediato che ci si attende è la risposta degli imprenditori operanti nei settori dell'artigianato, del commercio, dei servizi e del turismo perché l'EVENTO possa costituire il volano per la crescita e lo sviluppo dell'area e dell'intera regione.

Quadro economico MOSTRA FOTOGRAFICA E CONVEGNO INAUGURALE

INTERVENTI IMMATERIALI (la codifica corrisponde alle voci del Disciplinare regionale approvato con D.G.R. n. 665/05 e pubblicato sul n. 35 del BUR Campania del 18/07/05)

N° ORD.	DESCRIZIONE	U. M.	COSTO UNITARIO	QUANTITA	TOTALE
1 a)	PERSONALE ESTERNO/CONSULENTI ADIBITI AD ATTIVITA' DI ASSISTENZA TECNICA, CONSULENZA SPECIALISTICA, TUTORAGGIO ECC. Selezionati per incarichi occasionali (IVA ed oneri previdenziali inclusi)				
1	Personale con esperienza da 3 a 5 anni adibito ad attività organizzative	giorno	€ 150,00	5	€ 750,00
2	Personale con esperienza da 3 a 5 anni adibito ad attività organizzative	giorno	€ 150,00	5	€ 750,00
3	Personale con esperienza da 3 a 5 anni adibito ad attività organizzative	giorno	€ 150,00	5	€ 750,00
T O T A L E Personale					€ 2.250,00
1 b)	TRASFERTE E MISSIONI PER IL PERSONALE ED I CONSULENTI Sono inclusi i costi relativi ai viaggi, ai trasporti, al vitto, all'alloggio ed altre spese, debitamente documentate, sostenute dal personale esterno/consulenti				
1	Rimborso spese per viaggi e trasporti	Km	€ 0,25	1500	€ 375,00
2	Spese vitto	a corpo	€ 1.000,00	1	€ 1.000,00
3	Spese di alloggio	a corpo	€ 1.000,00	1	€ 1.000,00
T O T A L E Traferte e spese per i consulenti					€ 2.375,00
1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI, WORKSHOP, FIERE, ECC.				
1	Inviti, pannelli, manifesti, pubblicazione atti	a corpo	€ 10.000,00	1	€ 10.000,00
2	Organizzazione mostra fotografica: oneri relativi al restauro delle lastre fotografiche; allestimenti speciali per i "pezzi" degli inizi del '900; allestimento archivio fotografico. Sono inclusi costi per personale specializzato, materiali e catalogo	a corpo	€ 35.000,00	1	€ 35.000,00
3	Noleggio sala ed apparecchiature, Rinfresco - catering	a corpo	€ 7.000,00	1	€ 7.000,00
4	Centro logistico comprendente segreteria e call center per l'intera durata dell'evento	a corpo	€ 30.000,00	1	€ 30.000,00
5	Attività di pubblicizzazione dell'evento IN@NATURA in occasione della ECHO ITALIA MONTREAL 2006 (10-14 giugno 2006): sono inclusi i costi di viaggio e di soggiorno; l'allestimento dello stand; attività di ricerca e selezione dei partner locali; attività di interpretariato; attività di promozione	a corpo	€ 20.000,00	1	€ 20.000,00
T O T A L E Costi di organizzazione e/o partecipazione a convegni, seminari, workshop, fiere, ecc.					€ 102.000,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE (IVA ed oneri previdenziali inclusi)				
1	Consulenza scientifica per realizzazione mostra fotografica e convegno	a corpo	€ 18.000,00	1	€ 18.000,00
T O T A L E Altre Consulenze					€ 18.000,00

QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO		TOTALE
1 a)	PERSONALE ADIBITO AD ATTIVITA' DI ASSISTENZA TECNICA, CONSULENZA SPECIALISTICA, TUTORAGGIO ECC.	€ 2.250,00
1 b)	TRASFERTE E SPESE PER I CONSULENTI	€ 2.375,00

1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI, WORKSHOP, FIERE, ECC.	€	102.000,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE	€	18.000,00
1 g)	SPESE GENERALI < 2,5%	€	475,00
1 h)	IVA 20% SU VOCI 1c)	€	20.400,00
TOTALE INTERVENTI IMMATERIALI		€	145.500,00

Quadro economico VISITA PERCORSO LA CINCIA MORA					
INTERVENTI IMMATERIALI (la codifica corrisponde alle voci del Disciplinare regionale approvato con D.G.R. n. 665/05 e pubblicato sul n. 35 del BUR Campania del 18/07/05)					
N° ORD.	DESCRIZIONE	U. M.	COSTO UNITARIO	QUANTITA	TOTALE
1 b)	TRASFERTE E MISSIONI PER IL PERSONALE ED I CONSULENTI Sono inclusi i costi relativi ai viaggi, ai trasporti, al vitto, all'alloggio ed altre spese, debitamente documentate, sostenute dal personale esterno/consulenti				
1	Spese vitto per i partecipanti	cadauno	€ 10,00	1200	€ 12.000,00
TOTALE Trasferte e spese per i consulenti					€ 12.000,00
1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI, WORKSHOP, FIERE, ECC.				
1	Servizio di navetta	cadauno	€ 70,00	40	€ 2.800,00
2	Pubblicazioni e gadgets	a corpo	€ 2.000,00	1	€ 2.000,00
3	Attività di pubblicizzazione dell'evento in occasione della XVI Settimana della Cultura Scientifica e Tecnologica - Benevento 25 aprile 5 maggio : sono inclusi i costi del personale addetto allo stand e l'allestimento dello stand stesso	a corpo	€ 5.000,00	1	€ 5.000,00
TOTALE Costi di organizzazione e/o partecipazione a convegni, seminari, workshop, fiere,					€ 9.800,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE				
1	Consulenza scientifica :n°2 guide per l'escursione nell'OASI	cadauno	€ 80,00	40	€ 3.200,00
TOTALE Altre Consulenze					€ 3.200,00
QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO					TOTALE
1 b)	TRASFERTE E SPESE PER I CONSULENTI				€ 12.000,00
1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI,				€ 9.800,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE				€ 3.200,00
1 g)	SPESE GENERALI < 2,5%				€ 40,00
1 h)	IVA 20% SU VOCI 1c)				€ 1.960,00
TOTALE INTERVENTI IMMATERIALI					€ 27.000,00

Quadro economico BIRDWATCHING NIGHT & DAY					
INTERVENTI IMMATERIALI (la codifica corrisponde alle voci del Disciplinare regionale approvato con D.G.R. n. 665/05 e pubblicato sul n. 35 del BUR Campania del 18/07/05)					
N° ORD.	DESCRIZIONE	U. M.	COSTO UNITARIO	QUANTITA	TOTALE
1 b)	TRASFERTE E MISSIONI PER IL PERSONALE ED I CONSULENTI Sono inclusi i costi relativi ai viaggi, ai trasporti, al vitto, all'alloggio ed altre spese, debitamente documentate, sostenute dal personale esterno/consulenti				
1	Spese vitto per i partecipanti	cadauno	€ 5,50	100	€ 550,00
TOTALE Trasferte e spese per i consulenti					€ 550,00
1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI, WORKSHOP, FIERE, ECC.				

1	Servizio di navetta	cadauno	€ 70,00	1	€ 70,00
2	Pubblicazioni e gadgets	cadauno	€ 600,00	1	€ 600,00
TOTALE Costi di organizzazione e/o partecipazione a convegni, seminari, workshop, fiere,					€ 670,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE (IVA ed oneri previdenziali inclusi)				
1	Consulenza scientifica : guida esperta in avifauna	a corpo	€ 1.000,00	1	€ 1.000,00
TOTALE Altre Consulenze					€ 1.000,00
1 e)	MATERIALE DI CONSUMO ED ATTREZZATURE ATTREZZATURE DA CAMPO				
1	Tende ed accessori recanti l'emblema regionale e l'emblema europeo	cadauno	€ 60,00	10	€ 600,00
TOTALE Materiali					€ 600,00
QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO					TOTALE
1 b)	TRASFERTE E SPESE PER I CONSULENTI				€ 550,00
1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI,				€ 670,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE				€ 1.000,00
1 e)	MATERIALE DI CONSUMO ED ATTREZZATURE				€ 600,00
1 g)	SPESE GENERALI < 2,5%				€ 26,00
1 h)	IVA 20% SU VOCI 1c) ed e)				€ 254,00
TOTALE INTERVENTI IMMATERIALI					€ 3.100,00

Quadro economico CAMPO WWF					
INTERVENTI IMMATERIALI (la codifica corrisponde alle voci del Disciplinare regionale approvato con D.G.R. n. 665/05 e pubblicato sul n. 35 del BUR Campania del 18/07/05)					
N° ORD.	DESCRIZIONE	U. M.	COSTO UNITARIO	QUANTITA	TOTALE
1 b)	TRASFERTE E MISSIONI PER IL PERSONALE ED I CONSULENTI Sono inclusi i costi relativi ai viaggi, ai trasporti, al vitto, all'alloggio ed altre spese, debitamente documentate, sostenute dal personale esterno/consulenti				
1	Spese vitto e alloggio dei partecipanti	cadauno	€ 30,00	192	€ 5.760,00
TOTALE Trasferte e spese per i consulenti					€ 5.760,00
1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI,				
1	Servizio di navetta	a corpo	€ 850,00	1	€ 850,00
2	Pubblicazioni e gadgets	cadauno	€ 1.500,00	1	€ 1.500,00
TOTALE Costi di organizzazione e/o partecipazione a convegni, seminari, workshop, fiere,					€ 2.350,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE (IVA ed oneri previdenziali inclusi)				
1	Consulenza scientifica ed assistenza per l'intera durata del Campo	a corpo	€ 2.300,00	1	€ 2.300,00
TOTALE Altre Consulenze					€ 2.300,00
QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO					TOTALE
1 b)	TRASFERTE E SPESE PER I CONSULENTI				€ 5.760,00
1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI,				€ 2.350,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE				€ 2.300,00
1 g)	SPESE GENERALI < 2,5%				€ 120,00
1 h)	IVA 20% SU VOCI 1c)				€ 470,00
TOTALE INTERVENTI IMMATERIALI					€ 11.000,00

Quadro economico IL VINO E LA TERRA DEL SANNIO: SEI GRANDI EVENTI					
INTERVENTI IMMATERIALI (la codifica corrisponde alle voci del Disciplinare regionale approvato con D.G.R. n. 665/05 e pubblicato sul n. 35 del BUR Campania del 18/07/05)					
N° ORD.	DESCRIZIONE	U. M.	COSTO UNITARIO	QUANTITA	TOTALE
1 a)	PERSONALE ESTERNO/CONSULENTI ADIBITI AD ATTIVITA' DI ASSISTENZA TECNICA, CONSULENZA SPECIALISTICA, TUTORAGGIO ECC. Selezionati per incarichi occasionali (IVA ed oneri previdenziali inclusi)				

1	Personale con esperienza da 3 a 5 anni adibito ad attività organizzative	giorno	€ 150,00	60	€ 9.000,00
2	Personale con esperienza da 3 a 5 anni adibito ad attività organizzative	giorno	€ 150,00	60	€ 9.000,00
3	Personale con esperienza da 3 a 5 anni adibito ad attività organizzative	giorno	€ 150,00	60	€ 9.000,00
4	Personale con esperienza da 3 a 5 anni adibito ad attività organizzative	giorno	€ 150,00	60	€ 9.000,00
TOTALE Personale					€ 36.000,00
1 b)	TRASFERTE E MISSIONI PER IL PERSONALE ED I CONSULENTI				
	Sono inclusi i costi relativi ai viaggi, ai trasporti, al vitto, all'alloggio ed altre spese, debitamente documentate, sostenute dal personale esterno/consulenti				
1	Rimborso spese per viaggi e trasporti	Km	€ 0,25	5000	€ 1.250,00
2	Spese vitto e alloggio	a corpo	€ 10.000,00	1	€ 10.000,00
TOTALE Trasferite e spese per i consulenti					€ 11.250,00
1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI, WORKSHOP, FIERE, ECC.				
1	Inviti, depliant, manifesti, spese per pubblicità, ufficio stampa	a corpo	€ 34.000,00	1	€ 34.000,00
2	Realizzazione mostre estemporanee: costi per materiali e per attività intellettuale comprese le spese per il montaggio e lo smontaggio nei vari siti	a corpo	€ 20.000,00	1	€ 20.000,00
3	Spettacoli itineranti di musica etnica e popolare: costi per cachet artisti, service, allestimenti	a corpo	€ 15.000,00	1	€ 15.000,00
4	Servizio di navetta	a corpo	€ 7.000,00	1	€ 7.000,00
TOTALE Costi di organizzazione e/o partecipazione a convegni, seminari, workshop, fiere, ecc.					€ 76.000,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE				
	(IVA ed oneri previdenziali inclusi)				
1	Consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di comunicazione	a corpo	€ 18.000,00	1	€ 18.000,00
2	Consulente esperto nel settore vitivinicolo per attività di coordinamento	a corpo	€ 18.000,00	1	€ 18.000,00
Totale Consulenze					€ 18.000,00

QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO			TOTALE		
1 a)	PERSONALE ADIBITO AD ATTIVITA' DI ASSISTENZA TECNICA, CONSULENZA		€		36.000,00
1 b)	TRASFERTE E SPESE PER I CONSULENTI		€		11.250,00
1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI,		€		76.000,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE		€		18.000,00
1 g)	SPESE GENERALI < 2,5%		€		50,00
1 h)	IVA 20% SU VOCI 1 c)		€		15.200,00
TOTALE INTERVENTI IMMATERIALI					€ 156.500,00

Quadro economico CONVEGNO DI CHIUSURA - PROIEZIONE DOCU-FILM - PREMIAZIONE CONCORSO					
INTERVENTI IMMATERIALI (la codifica corrisponde alle voci del Disciplinare regionale approvato con D.G.R. n. 665/05 e pubblicato sul n. 35 del BUR Campania del 18/07/05)					
N° ORD.	DESCRIZIONE	U. M.	COSTO UNITARIO	QUANTITA	TOTALE
1 a)	PERSONALE ESTERNO/CONSULENTI ADIBITI AD ATTIVITA' DI ASSISTENZA TECNICA, CONSULENZA SPECIALISTICA, TUTORAGGIO ECC.				
	Selezionati per incarichi occasionali (IVA ed oneri previdenziali inclusi)				
1	Personale con esperienza da 3 a 5 anni adibito ad attività organizzative	giorno	€ 150,00	5	€ 750,00
2	Personale con esperienza da 3 a 5 anni adibito ad attività organizzative	giorno	€ 150,00	5	€ 750,00

3	Personale con esperienza da 3 a 5 anni adibito ad attività organizzative	giorno	€ 150,00	5	€ 750,00
TOTALE Personale					€ 2.250,00
1 b)	TRASFERTE E MISSIONI PER IL PERSONALE ED I CONSULENTI Sono inclusi i costi relativi ai viaggi, ai trasporti, al vitto, all'alloggio ed altre spese, debitamente documentate, sostenute dal personale esterno/consulenti				
1	Rimborso spese per viaggi e trasporti	Km	€ 0,25	7500	€ 1.875,00
2	Spese vitto e alloggio	corpo	€ 5.000,00	1	€ 5.000,00
TOTALE Trasferite e spese per i consulenti					€ 6.875,00
1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI,				
1	Inviti, pannelli, manifesti, attestati, premi, pubblicità	a corpo	€ 20.000,00	1	€ 20.000,00
2	Noleggio sala ed apparecchiature- Rinfresco - catering	a corpo	€ 7.500,00	1	€ 7.500,00
TOTALE Costi di organizzazione e/o partecipazione a convegni, seminari, workshop, fiere,					€ 27.500,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE (IVA ed oneri previdenziali inclusi)				
1	Realizzazione docu-film: costi per regia, comparse, montaggio, allestimenti	a corpo	€ 100.000,00	1	€ 100.000,00
2	Direzione artistica	a corpo	€ 50.000,00	1	€ 50.000,00
3	Consulenza per concorso "il vino e l'etichetta"	a corpo	€ 15.000,00	1	€ 15.000,00
Totale Consulenze					€ 165.000,00

QUADRO ECONOMICO RIEPILOGATIVO				TOTALE	
1 a)	PERSONALE ADIBITO AD ATTIVITA' DI ASSISTENZA TECNICA, CONSULENZA			€	2.250,00
1 b)	TRASFERTE E SPESE PER I CONSULENTI			€	6.875,00
1 c)	COSTI DI ORGANIZZAZIONE E/O PARTECIPAZIONE A CONVEGNI, SEMINARI,			€	27.500,00
1 d)	ALTRE CONSULENZE			€	165.000,00
1 g)	SPESE GENERALI < 2,5%			€	2.855,00
1 h)	IVA 20% SU VOCI 1c)			€	5.500,00
TOTALE INTERVENTI IMMATERIALI				€	209.980,00

TOTALE € 553.080,00