

Al Comune di Reggio Emilia
AREA COMPETIVITA' E INNOVAZIONE SOCIALE
TERRITORIO E BENI COMUNI
POLITICHE PER LA VALORIZZAZIONE COMMERCIALE L'INCOMING
Piazza Prampolini, 1
42121 Reggio Emilia

Parma, 15 luglio 2019

Il sottoscritto Angelo Giovati nato a _____ il _____ e residente in _____
_____ codice fiscale _____ domiciliato per la carica presso la sede sociale;
e-mail _____ telefono _____
in qualità di legale rappresentante di: Ideares srl con sede legale in Fidenza, Via B. Buoizzi 5/a 43036
Tel/Cell 0521 273283, in riferimento a vostra lettera di invito trattativa diretta del 12 luglio 2019,
CIG N. Z0A292C44D invia il preventivo richiesto.

In attesa di vostro cortese riscontro, invia distinti saluti.

IDEARES srl
Angelo Giovati

Informativa sul trattamento dei dati personali

Il/la sottoscritto/a dichiara infine di essere informato/a, ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo 679/2016, che il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Reggio Emilia, con sede a Reggio Emilia, Piazza Prampolini n°1, cap 42121, Tel. 0522/456111 ed il Responsabile della protezione dei dati personali è la società Lepida SpA Via della Liberazione, 15 Bologna Tel 051/6338800 email: dpo-team@lepida.it.

Luogo e data ,Parma 15 Luglio 2019

Firma _____

PROGETTO: CIBO E GENTI DELL'EMILIA BY GOLA GOLA EVENTS

Data e luogo di svolgimento: 12 e 13 ottobre 2019 Reggio Emilia

Sede/sedi di svolgimento: Centro storico Reggio Emilia

Obiettivo:

Realizzazione di un evento di promozione dell'enogastronomia locale diffuso sul centro storico di Reggio Emilia

Modalità di realizzazione:

Il format proposto rappresenta uno sviluppo ulteriore dell'evento Agriptide tenutosi a Reggio Emilia nel Settembre 2018. In particolare si prevede la realizzazione di quattro aree di attività distinte, che saranno ubicate nel centro storico di Reggio Emilia a partire da Piazza Prampolini, in locations limitrofe, da definire una volta effettuato un sopralluogo.

Gli allestimenti delle aree saranno coordinati tra loro, ma declinati secondo gli argomenti e la tipicità dell'area.

Per collegare tra loro le aree e facilitare il percorso dei visitatori si utilizzeranno elementi di segnaletica e arredo urbano e la realizzazione di una mappa del festival.

Aree di attività:

1. AREA GUSTO:

- a. organizzazione in piazza Prampolini di un'area gastronomica dedicata ai piatti tipici reggiani, con un focus su erbazzone e paste ripiene. Il sabato sera la piazza verrà allestita per una grande apericena open air. L'evento sarà allietato da un'animazione musicale.
- b. la piazza ospiterà anche un laboratorio per bambini accompagnati adulti e un talk show

2. AREA MERCATO:

- a. creazione di un mercato alimentare di specialità (min. 20 espositori), con espositori provenienti in prevalenza dalla destinazione turistica emilia
- b. gli espositori saranno coinvolti in storytelling e degustazioni aperte ai visitatori

3. AREA SALOTTO AGRICOLTURALE:

- a. ideazione di un salotto, in prossimità dell'area mercato, che ospiterà una serie di appuntamenti per far incontrare con i cittadini chi coltiva, chi produce e chi alleva. Dall'ascolto all'assaggio in un percorso di conoscenza e di gusto. Il salotto ospiterà anche presentazioni di libri per parlare di storia della cucina, di corretta alimentazione, di ricette e curiosità.

4. AREA COOKING SHOW E DEGUSTAZIONI:

- a. realizzazione di un'area dedicata ad assaggiare, imparare, mettere le mani in pasta dove i visitatori potranno apprendere e gustare le più famose ricette del territorio in compagnia di chef provenienti dalle 3 città della DTE

Pubblicizzazione prevista per le iniziative:

La pianificazione ripartirà il budget per un 80% sul Digital e il 20% sui tradizionali media off line, principalmente distribuzione leaflet presso IAT, Stampa quotidiana e Affissione (su spazi gratuiti messi a disposizione del Comune di Reggio Emilia).

Con particolare riferimento alla **pianificazione Digital** si privilegiano azioni su target geolocalizzati e trasversali (famiglie, giovani +25) circa 230.000 individui.

Canali utilizzati:

- **Social adv** (Facebook, Instagram)
- **Display** (inserzioni su siti desktop e mobile)
- **App mobile**
- **Search Adv** (risultati sponsorizzati su motori di ricerca)

Si attivano sinergie con i partner in merito a presenze on line e social.

- Comune di Reggio Emilia e siti collegati
- Sponsor e Partners
- Sito e social Gola Gola Food&People Festival

La promozione dell'evento comprende anche un'attività di ufficio stampa per l'organizzazione, in collaborazione con l'ufficio stampa del comune di Reggio Emilia, di una conferenza stampa locale di presentazione e l'elaborazione di nr. 2 comunicati stampa da veicolare sui media locali.

Inclusa nella presente offerta è anche la progettazione dell'identità visiva del festival e la sua declinazione sui vari strumenti di comunicazione on e off line.

Target:

- Cittadini del Comune Capoluogo e della provincia
- Escursionisti dell'Area Vasta (Parma, Modena, Piacenza, Bologna)

Tipologia di utenza/pubblico:

- Trasversale +25 anni

Modalità di partecipazione alle iniziative:

Gratuita, ad eccezione dell'apericena del sabato sera

Investimento previsto:

Per quanto sopra indicato è previsto un compenso ominicomprendivo di **€ 38.000+IVA** (per un totale di **46,360 IVA inclusa**, che verrà saldato al termine dell'evento 30gg data fattura.

Nel costo sopra indicato:

- Sono inclusi i costi di:
 - Ideazione, sviluppo, coordinamento, produzione dell'evento e di tutti gli allestimenti
 - Creazione e realizzazione del piano di comunicazione online e offline con produzione dei relativi contenuti: progettazione identità visiva, stesura piano mezzi, produzione grafica e stampa di cartoline e manifesti; progettazione e gestione della strategia sui social media.
 - Piano di sicurezza dell'evento: relazione con professionista che redige il piano;

- o firma del piano di sicurezza.
- o Gestione amministrativa connessa alle suddette attività
- o Attività di raccolta eventuali sponsorizzazioni tecniche o finanziarie
- Non sono inclusi i costi di
 - o Allacci e forniture idriche, pulizia straordinaria strade e raccolta straordinaria rifiuti
 - o Spazi per affissione sulle plance comunali

RELAZIONE DESCRITTIVA:

Concept: Il concept dell'evento dà voce al desiderio dell'amministrazione comunale di connotare maggiormente la città di Reggio Emilia come destinazione a vocazione turistica enogastronomica facendo leva sulle sue eccellenze in termini di prodotti tipici e di tradizioni culinarie, ponendo l'accento sul patrimonio agricolo. Per due giorni Reggio Emilia si trasformerà in un palcoscenico sul quale andranno in scena le sue eccellenze, le sue ricette, i suoi interpreti. I protagonisti saranno gli agricoltori e i ristoratori, coloro che con il proprio lavoro e la qualità dei prodotti, assicurata da una filiera completa e controllata, fanno grande la cucina di questo territorio. Un palcoscenico virtuale, dunque, sul quale si succederanno incontri tematici, cooking show, assaggi e momenti di intrattenimento. Diverse saranno le iniziative proposte, tutte legate dal tema del cibo, ma capaci di esplorare storia e arte del territorio, tradizioni culinarie, innovazione agricola, storytelling aziendale, tematiche ambientali e di contrasto allo spreco, benessere e alimentazione. Il focus principale dell'evento sarà il territorio della provincia di Reggio Emilia, ma verrà dato spazio anche alle altre due città appartenenti alla Destinazione Emilia, Parma e Piacenza, che saranno rappresentate dai loro produttori e chef.

Sono previste le seguenti aree di attività:

AREA DEL GUSTO

Titolo: Passione Erbazzone!

Luogo: Piazza Prampolini

Data: 12 e 13 ottobre

Orario: sabato 11.00-22.00; domenica 11.00-19.00

Tipologia di evento: aperto a tutti, senza biglietto di ingresso, ma consumazioni a pagamento

Descrizione

La piazza si riempie del profumo dei forni: erbazzone, il re della festa, e altre ricette tipiche come le paste ripiene, pronte da gustare per tutta la giornata, accompagnate da vino e birra.

Dalle 19:30 in poi del sabato la piazza diventa una location speciale, allestita in modo suggestivo, per un apericena tutta made in Reggio Emilia.

Nella piazza verrà allestita una pedana che ospiterà il sabato pomeriggio alle 18:00/18:30 un talk show o altro evento capace di attrarre pubblico e dalle 20 alle 22 un dj set.

Per gli stand gastronomici verranno contattate le principali associazioni di tutela dell'Erbazzone come: Associazione Carpineti da vivere e Proloco Correggio, le associazioni dei panificatori, ristoratori locali, un birrifico tradizionale e produttori di vino.

Durante il giorno saranno organizzate degustazioni di vino, birra ed erbazzone nei negozi limitrofi, che daranno la loro disponibilità.

La domenica mattina invece sarà dedicata a un laboratorio collettivo mani in pasta "FACCIAMOLO INSIEME!" dedicato ai più piccoli: sotto la guida di un esperto i bambini, accompagnati da un genitore/nonno, verranno invitati a cucinare e realizzare una ricetta tipica del territorio.

AREA MERCATO

Luogo: da definire dopo sopralluogo si ipotizzano i Chiostrini Benedettini di San Pietro

Orario: sabato 11.00-19.00; domenica 11.00-19.00

Tipologia evento: mercato di produttori agricoli selezionati a ingresso gratuito

Descrizione: per due giorni espositori, provenienti in prevalenza dalle province di Reggio, Parma e Piacenza, offriranno al pubblico presente i loro prodotti e le loro specialità, in un ideale viaggio nei sapori, nelle tradizioni e nelle sfide di questo pezzo di Emilia.
I produttori saranno affiancati anche da alcuni agriturismi che offriranno a pranzo una ristorazione semplice e gustosa a base di prodotti di stagione a km zero.
I visitatori potranno sfruttare le visite guidate al mercato per conoscere meglio i produttori e assaggiare i loro prodotti.

AREA SALOTTO AGRICOLTURALE

Titolo: Salotto del Festival

Luogo: da definire in seguito a sopralluogo

Data: 12 e 13 ottobre

Orario: sabato 15.00-17.00; domenica 11.00-13.00; 16.00-18.00

Tipologia evento: gratuito, aperto alla cittadinanza

Descrizione iniziativa

I racconti del territorio nelle parole dei produttori: una serie di appuntamenti per far incontrare con i cittadini chi coltiva, chi produce e chi alleva. Le storie delle aziende e dei prodotti che caratterizzano questa parte dell'Emilia in uno spazio dedicato a loro. Dall'ascolto all'assaggio in un percorso di conoscenza e di gusto.

Oltre a questo incontri e presentazioni di libri per parlare di storia della cucina, di corretta alimentazione, di ricette e curiosità.

AREA COOKING SHOW E DEGUSTAZIONI

Titolo: I gusti dell'Emilia

Luogo: da definire in seguito a sopralluogo

Data: 12 e 13 ottobre

Orario: sabato 11.00-19.00; domenica 11.00-19.00.

Tipologia evento: gratuito e aperto alla cittadinanza

Descrizione:

Gli eventi avranno per protagonisti gli chef, le ricette e i prodotti tipici del territorio di Reggio Emilia, Parma e Piacenza: per esempio aceto balsamico tradizionale di Reggio, Pancetta, Salame e Coppa di Piacenza, Salame di Felino e Coppa di Parma, Compagnia della Spergola, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, Vini DOC di Reggio Emilia/Parma/Piacenza

Sono previsti anche un paio di laboratori interattivi per adulti. E' prevista una gara di cucina tra gli studenti dell'Istituto Alberghiero Motti per la preparazione di un piatto gourmet.

In totale sono previsti un minimo di 10 eventi, 5 al giorno.

E' prevista un'area di **INFO POINT** gestita da Ideares srl in zona centrale, oltre a ciò nei due giorni verrà fornito materiale di comunicazione per la distribuzione presso lo IAT attraverso il proprio personale che collaborerà con l'organizzazione del festival, come lo scorso anno, alla veicolazione delle informazioni.