



## STRATEGIE PER LA COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TIPICHE

**venerdì 9 dicembre 2011 Sala convegni della LATTERIA SOCIALE IL FORNACIONE  
via Fornacione - loc. Felina, Castelnovo ne' Monti (RE)**

**dalle ore 9,00 alle ore 13,00**

in collaborazione con



### Obiettivi

Le produzioni tipiche agroalimentari e artigianali rappresentano un elemento distintivo del territorio e come tale sono risorse estremamente efficaci per definire un'offerta turistica integrata al commercio, alla ristorazione, all'agricoltura e all'artigianato. I prodotti tipici rappresentano il territorio, la sua evoluzione storica, le sue tradizioni culturali materiali e immateriali e quindi influenzano fortemente le aspettative di un consumatore sempre più bisognoso di "portare a casa" esperienze ed emozioni.

Il Fondo di Sviluppo Rurale sia il Piano di Sviluppo Locale del GAL Antico Frignano e Appennino reggiano puntano sulla qualificazione delle produzioni tipiche e sulle ricadute positive rispetto al turismo e al commercio. L'efficacia dei programmi di sviluppo locale non può prescindere dagli investimenti e dalle iniziative private che devono tradursi in offerte commerciali innovative, operazioni promozionali, azioni di tutela. Per questo motivo il seminario è un'occasione per suggerire agli operatori e gli imprenditori del settore turistico-ricettivo-culturale di agire in sinergia con altri settori e altre "filieri" nella valorizzazione delle produzioni tipiche agroalimentari.

### Contenuti e argomenti trattati

- LE PRODUZIONI TIPICHE NEI PIANI DI SVILUPPO LOCALE E LE INIZIATIVE A LIVELLO PROVINCIALE
- CASI SUCCESSO O CRITICITA' NELLE ESPERIENZE DI COMMERCIALIZZAZIONE E VALORIZZAZIONE DELLE PRODUZIONI TIPICHE (IL CASO DEI GRUPPI DI ACQUISTO SOLIDALE)
- LE INTEGRAZIONI E LE IMPLICAZIONI CON I SETTORI TURISMO E COMMERCIO
- RACCOLTA DI FABBISOGNI DALLE IMPRESE LOCALI PER AVVIARE PROGETTI DI MARKETING E COMMERCIALIZZAZIONE DEI PRODOTTI TIPICI.

(SEGUE...)



### Programma - Interventi/relatori:

**9,00** Saluto e introduzione ai lavori a cura di **Cosetta Gattamelati**, Vice-sindaco del Comune di Castelnovo ne' Monti ed Assessore alle Attività Produttive, Artigianato e commercio

**9,15** L'esperienza del progetto Laboratorio Appennino e le possibili integrazioni tra filiere: ambiente, cultura, turismo e agroalimentare - **Andrea Giacomozzi**, IAL Emilia-Romagna

**9,30** Le azioni del GAL Antico Frignano a sostegno del marketing e della commercializzazione dei prodotti tipici agro-alimentari - **Luciano Correggi**, Presidente GAL Antico Frignano e Appennino reggiano

#### 10,15 Degustazione di prodotti tipici

**11,40** Marketing territoriale e marketing dei prodotti tipici: l'immagine del cibo legato alla cultura, alla storia e alle tradizioni del territorio - **David Pancioli**, consulente di Dinamica scarl

**12,15** DIBATTITO APERTO: Quali strategie di marketing e commercializzazione dei prodotti tipici agro-alimentari? Esperienze a confronto: Gruppi di Acquisto Solidale – canali di distribuzione della tipicità – la vendita diretta – le sinergie con gli operatori turistici (Menu a Km 0 – presenza negli eventi e sagre – l'ospitalità come “vetrina” privilegiata dei prodotti tipici, ecc).

Moderatori e animatori: **Luciano Correggi e David Pancioli**

#### 12,40 CONCLUSIONI

- **Massimo Bonacini** - Assessorato Agricoltura della Provincia di Reggio-Emilia

#### ore 13,00 chiusura lavori

**Destinatari:** Lavoratori dipendenti e imprenditori, titolari e soci di imprese agricole, di produzione agroalimentare, turistico-ricettive, commerciali. Tutte le persone interessate ai contenuti del seminario possono partecipare.

**Informazioni ed adesioni:** per motivi organizzativi è gentilmente richiesto di confermare l'adesione tramite e-mail a [andreagiacomozzi@ialemliaromagna.it](mailto:andreagiacomozzi@ialemliaromagna.it) oppure fax 0522 357499 o telefonicamente al n° 0522 357500 IAL Emilia Romagna, Sede di Reggio Emilia.

Per consultare l'intero programma di corsi e seminari di Laboratorio Appennino: [www.laboratorioappennino.it](http://www.laboratorioappennino.it)