

## **“PESCE, PREZIOSA RISORSA”**

**Città di Naso – Pontenaso, 14 Settembre 2023**

### **1. TITOLO DEL PROGETTO/INIZIATIVA:**

**“PESCE, PREZIOSA RISORSA”.**

### **2. DESCRIZIONE SINTETICA DELL'INIZIATIVA:**

L'iniziativa riguarda un evento da realizzarsi della prima decade del mese di settembre nella splendida località di Ponte Naso.

L'evento sarà interamente dedicato alla promozione della pesca e dei prodotti ittici che rappresentano tra gli ingredienti più importanti e caratteristici della tradizione culinaria siciliana, con particolare riferimento alle proprietà nutrizionali degli stessi.

La realizzanda manifestazione vuole promuovere l'offerta ittica del nostro mare in un'ottica d'integrazione dell'offerta turistica enogastronomica del nostro territorio in uno con una corretta informazione sulle ripercussioni che può avere l'alimentazione a base di pesce, sulla nostra salute.

L'evento avrà inizio alle ore 18.00 con l'allestimento in spiaggia di una “sala” in cui si svolgerà l'incontro con due esperti, un medico e uno specialista in educazione alimentare che forniranno tutte le indicazioni nutrizionali relative al pescato del nostro mare.

In particolare verranno affrontati due temi importanti per la nostra salute: “L'osteoporosi” e il mangiar pesce per contrastare tale patologia, e quindi gli effetti benefici del consumo di pesce per la nostra salute, nonché verranno fornite tutte le indicazioni indispensabili per una corretta alimentazione che non può che avere il pescato del nostro mare tra i principali protagonisti.

Quanto esposto nell'incontro verrà anche portato a conoscenza attraverso la distribuzione di depliant informativi.

Successivamente avrà inizio quella che possiamo definire una vera e propria festa del pescato.

Le pietanze che verranno proposte ai visitatori saranno delle più varie e saranno presentate da ristoratori locali che, nel contempo, forniranno le opportune e relative indicazioni organolettiche, con particolare riferimento a informazioni sulle proprietà nutrizionali del pesce assistiti a tal uopo dal nutrizionista che, potrà dare tutte le opportune indicazioni relative all'educazione alimentare chieste.

La manifestazione vuole porre l'attenzione sull'importanza di una corretta alimentazione attraverso l'utilizzo di pesce nonché sull'eccellenza della ristorazione locale e dei nostri prodotti territoriali, oltre alla promozione di iniziative di aggregazione dell'offerta e il miglioramento della qualità della produzione attraverso la diffusione della conoscenza sui sistemi di conservazione innovativi post-cattura rivolti alle imprese della pesca.

La Contrada Ponte di Naso per una sera diventerà una location magica, prima un salotto di educazione alimentare in cui si discute di salute e poi una bellissima tavolata sotto le stelle, in cui assaporare il meglio dei prodotti locali ittici in una meravigliosa atmosfera.

### **3. SOGGETTO ATTUATORE: Comune di NASO .**

### **4. PERIODO E LUOGO DI SVOLGIMENTO:**

Luogo di svolgimento: C.da PONTENASO

Data di avvio e termine dell'iniziativa: 14 Settembre 2023

### **5. OBIETTIVI PREVENTIVATI DEL PROGETTO:**

Affermare l'eccellenza gastronomica del nostro pescato come elemento indispensabile nella nostra alimentazione e come prodotto qualificante e distintivo sia dell'offerta turistica del territorio, sia della cultura enogastronomica locale; valorizzare al contempo la qualità della ristorazione in chiave motivazionale per incrementare il turismo nella cittadina; fornire tutte le indicazioni nutrizionali chieste che possono essere utili per la salute di ciascun partecipante all'evento.

Affermazione del prodotto tipico locale, il pesce, quale elemento distintivo e qualitativo dell'offerta turistica e gastronomica del territorio, ed elemento utile e indispensabile per una corretta e sana alimentazione.

L'evento è, inoltre, trainante per tutte le attività commerciali, artigianali e di somministrazione della cittadina in quanto di richiamo per una clientela ampia costituita da intere famiglie poiché l'evento è dedicato ad ogni fascia di età.

### **6. DIMENSIONE DEL PROGETTO:**

Locale.

### **7. INIZIATIVA CHE DA REALIZZARE.**

Incontro formativo e informativo con medico specialista ed esperto nutrizionista, stand di promozione, produzione e somministrazione del pescato nella contrada Pontenaso, con il coinvolgimento di ristoratori locali che si distinguono per la produzione artigianale e

manuale dei prodotti ittici, nonché di un esperto in educazione alimentare che possa durante la somministrazione delle pietanze fornire ogni indicazione utile per l'educazione alimentare e la salute. Area della manifestazione caratterizzata dalla presenza anche di espositori di prodotti appartenenti alla filiera produttiva del pescato; l'iniziativa si estende anche alle pescherie dell'hinterland che aderendo all'iniziativa saranno promosse insieme ai ristoratori all'interno dei materiali di comunicazione, in modo da creare un contesto diffuso.

## **8. RICADUTE POSITIVE PREVISTE SULL'ECONOMIA E SULLA PROMOZIONE DEL TERRITORIO DI RIFERIMENTO:**

Compendiare la tradizionale offerta turistica della cittadina di Naso promuovendo la zona balneare del Comune, attraverso un'offerta di tipo gastronomica che fa della tipicità e della peculiarità del prodotto ittico un elemento distintivo e sempre più rilevante nelle opzioni di scelta di un turista, motivato da fattori esperienziali legati alla cultura e alla storia, in ogni sua declinazione, del territorio.

## **9. DESCRIZIONE AZIONI PREVISTE.**

### A. Progettazione e analisi del contesto.

- Ideazione del nome e del logo della manifestazione;
- Progettazione e organizzazione degli spazi;
- Progettazione della comunicazione in ottica di promozione del prodotto.

### B. Fasi della realizzazione del progetto.

- Progettazione dell'iniziativa e budget previsionale della stessa;
- Organizzazione previsionale degli spazi conseguimento dei periti nutrizionali esperti;
- Coinvolgimento dei ristoratori per la somministrazione in stand temporanei;
- Allestimento delle strutture della manifestazione.

### C. Promozione/comunicazione.

- Campagna web sui social networks ;
- Banner sui siti d'informazione online locali;
- Redazionali sulle testate d'informazione locale;
- Inserimento banner sul sito istituzionale del Comune di Naso.

## **10. VALUTAZIONE DEI RISULTATI**

- Affluenza alla manifestazione all'incontro e numero di depliant / materiali informativo distribuito; nonché numero di porzioni cibo somministrate;
- numero di ristoratori coinvolti;
- eventuale verifica sulla componente enogastronomica fra i fattori di scelta del turista che visita il nostro territorio.

## **11. ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE**

Con il finanziamento richiesto, l'Amministrazione Comunale intende far fronte ai seguenti oneri e alle seguenti spese:

- a) Allestimento degli stand e delle postazioni di ristoro (tavoli, sedie, etc.);
- b) Allestimento di una sala per convegno esperto nutrizionista;
- c) Service impianti audio – luci;
- d) Comunicazione e pubblicità;
- e) Progetto grafico per la realizzazione di manifesti e per la pubblicazione sui siti web e sui social networks; realizzazione deplianti informativi/materiale principi nutrizionali del pesce del nostro mare ;
- f) Predisposizione punti luce e relativo costo erogazione energia elettrica;
- g) Supporto logistico nelle fasi di svolgimento dell'evento (trasporto e montaggio di transenne, tavoli, etc., collegamenti ed allacciamenti idrici, di scarico ed elettrici necessari alla realizzazione della manifestazione e per il funzionamento delle varie strutture);
- h) Predisposizione delle pratiche amministrative per l'interdizione veicolare durante gli eventi all'aperto
- i) Pulizia straordinaria dell'area interessata prima e al termine dell'intervento
- j) Servizio di vigilanza e ordine pubblico durante lo svolgimento della manifestazione;
- k) Concessione non onerosa del suolo pubblico per allestimento stand
- l) Acquisto materia prima per show cooking e degustazioni di piatti a base di pesce, promuovendo il pescato ed i prodotti della gastronomia locale;
- m) Fornitura del materiale di consumo necessario al servizio: vassoio completo di posate monouso in confezione sigillata in materiale biodegradabile o riciclabile.

**12. QUADRO ECONOMICO.**

<b>Progetto</b>	<b>€ 1.800,00</b>
<b>Nolo attrezzature tecniche</b>	<b>€ 2.200,00</b>
<b>Ideazione e produzione grafica; materiale informativo, deplins</b>	<b>€ 1.900,00</b>
<b>Pulizia</b>	<b>€ 500,00</b>
<b>Show cooking e degustazioni (compreso materiale consumo per la somministrazione)</b>	<b>€ 4.000,00</b>
<b>Spese generali</b>	<b>€ 2.600,00</b>
<b>Ordine pubblico, ambulanza, vigilanza, transenne, palco, attrezzatura per degustazione guidata</b>	
<b>Rimborso spese per esperto nutrizionista e medico specialista</b>	<b>€ 1.200,00</b>
<b>Servizio di catering welcome cofee</b>	<b>€ 150,00</b>
<b>Hostess accoglienza</b>	<b>€ 150,00</b>

**TOTALE € 14.500**