



## Vetrina Toscana

### Predisposizione del programma di attività 2015

#### Raccolta di idee progettuali dei singoli territori della Toscana

#### Titolo

“EAT 4 WEEKS: IL DESCO CONTINUA...”

#### Capofila organizzativo

Camera di Commercio di Lucca, Confcommercio, Confesercenti

#### Periodo di svolgimento:

Dal 19 novembre all'11 dicembre

#### Aree di interesse del progetto

Regione Toscana

Provincia di Lucca

Via Francigena

Strada del vino e dell'olio

#### Nome degli iscritti a VETRINA TOSCANA partecipanti al progetto:

I ristoranti → Da 10 a 25 ristoranti

Le Botteghe (\*inserire Enotecche, paninerie e prodotti tipici) → Da 5 a 15 alimentari / enoteche



#### Soggetti coinvolti oltre agli iscritti a Vetrina Toscana

Real Collegio di Lucca

Fisar

Ais

Slow Food

Comune di Lucca

CCN della province di Lucca e Massa Carrara territorialmente coinvolti

#### Descrizione dettagliata del progetto (max 20 righe):

Il Desco, principale manifestazione rivolta alla valorizzazione dei prodotti tipici di eccellenza del territorio, conferma l'attenzione della ristorazione e del commercio alimentare locale sulla valorizzazione del prodotto tipico toscano per questo prende forma l'iniziativa "EAT 4 WEEKS: IL DESCO CONTINUA...": un'importante vetrina finalizzata a far conoscere i tesori del ns territorio, in particolare le eccellenze della eno-gastronomia.

Nel programma Desco sono previsti 5 show cooking, due dei quali saranno tenuti da chef aderenti a Vetrina Toscana (Ristorante Butterfly di Marlia e Apogeo di Pietrasanta)

E' inoltre prevista una gara tra giovani chef selezionati dall'Associazione Cuochi Lucchesi, Scuola Internazionale di Cucina e Darwine&Food.

La giuria sarà presieduta da Aldo Fiorelli - Giornalista e curatore della Guida I Ristoranti dell'Espresso per la Toscana che darà grande rilevanza anche comunicativa all'evento e al legame con Vetrina Toscana

I ristoratori aderenti all'iniziativa saranno tenuti a indicare un "PIATTO" legato ai 4 tematismi su cui si fonderà il DESCO 2016 tra cui Le Erbe Spontanee e Le Spezie, Il Cioccolato e i Dolci, Il Lievito Madre e i grani antichi, L' Olio e i Fagioli.

Per tutto il periodo della manifestazione, gli aderenti avranno l'opportunità di aggiungere al proprio menù stagionale n° 2 o più piatti fino a un massimo di 4 piatti in base ai prodotti-tema abbinati alle settimane del DESCO.

#### 1° Opzione:

Scegliere 4 piatti: uno per settimana da abbinare ai tematismi di cui sopra e così organizzati:

- Le Erbe Spontanee e Le Spezie (Dal 19 al 25 Novembre)
- Cioccolato e Dolci (Dal 26 al 2 Dicembre)



- Il Lievito Madre e i Grani Antichi (Dal 3 al 9 Dicembre)
- Olio e Fagioli (Dal 10 al 16 Dicembre)

**L'operatore potrà scegliere di utilizzare i 4 piatti direttamente per tutto il mese del DESCO**

**N.B: Ogni piatto dovrà essere anche abbinato a un Olio o un Vino Locale (E' possibile scegliere lo stesso olio o vino anche per tutti e 4 i piatti, non importa cambiarlo ogni volta)**

**2. Opzione:**

Scegliere almeno 2 piatti selezionandoli a libera scelta dai 4 tematismi di cui sopra (Es: Ristoratore farà il piatto con le Spezie dal 19 al 25 Novembre e farà anche il piatto con Olio e Fagioli dal 10 al 16 Dicembre aggiungendoli ai propri menù)

Altrimenti i 2 piatti selezionati potranno essere inseriti nel proprio menù da utilizzare per TUTTO il mese del DESCO e non solo per le singole settimane.

Verrà predisposto un pieghevole contenente tutte le proposte (i piatti scelti dai singoli ristoratori) diretta ai consumatori e distribuito in alta tiratura durante la manifestazione del DESCO abbinata a una locandina a colori che sarà consegnata ai ristoratori congiuntamente a un format già predisposto formato A4 / A5 che sarà stampato in 10 copie max. Qualora ci fossero necessità di avere maggiori quantitativi di tali schede informative, dovranno essere appositamente richieste alle associazioni di categoria che forniranno il file base a mezzo mail per procedere alla stampa in proprio.

Sono previste inserzioni sulla stampa e tv locale e regionale.

La promozione continuerà anche sui canali Web e in particolar modo nel circuito dei Social Network più conosciuti (Facebook e Twitter) mediante inserzioni sponsorizzate dove saranno evidenziati i ristoranti abbinati ai loro piatti scelti.

**LE BOTTEGHE DEL DESCO**

Per il circuito dei piccoli negozi alimentari, delle enoteche e simili potranno valorizzare i 4 tematismi del DESCO (Le Spezie, Cioccolato e Dolci, Lievito Madre e Grani Antichi, Olio e fagiolo) all' interno dei propri locali attraverso attività promozionali quali:

- **Degustazioni di prodotti**
- **Prezzi speciali per l'acquisto dei prodotti (Es: prodotto volante)**



**Dettaglio dei costi:**

**- spese di comunicazione (pubblicità e stampa materiale informativo):**

Da € 2.500,00 a € 4.000 → Da verificare in base al numero di copie che sarà stampato (Costo anche per la progettazione e stampa del FORMAT per portamenù)

**- spese organizzative (allestimenti, trasferte, permessi pubblici):**

€ 2000,00 iva inclusa

**- spese di gestione (non superiore al 15% del budget):**

Costo variabile in base al budget a disposizione per l'iniziativa

**- cofinanziamento di soggetti terzi pubblici e privati (al netto dei contributi delle Camere di Commercio)**

TOTALE: Da € 4.500 a € 6.000