AA D04.DE

gt}V SARNTAL
GENOSSENSCHAFT FÜR REGION ALENIW ICKLU NG UND W EIT ERBILD U N G
www. grw. sarn ta 1. com

1c,R ALpCJ
LOKALE AKTIONSGRUPPE
gemeinsam Zukunft denken
gemeinsam Zukunft lenken
gemeinsam Zukunft gestalten

DESCRIZIONE DEL PROGETTO con INDICAZIONE dettagliata dei COSTI

PROGRAMMA DI SOSTEGNO EUROPEO	***Leader 2014 - 2020***	
GRUPPO D'AZIONE LEADER	**ALPI SARENTINE**	
SOTTOMISURA	***LEP 19.3***	
DURATA DEL BANDO	DAL: **01/01/2020**	AL: **31/01/2020**
TITOLO DEL PROGETTO	Ulteriore sviluppo e riorganizzazione della "Eisacktaler Kost", la settimana gastronomica della Valle Isarco	
OBIETTIVO TEMATICO ***Descrizione dell'obiettivo secondo il PPS/LEP***	***Cooperazione e trasferimento di conoscenze***	

OBIETTIVI DEL PROGETTO
Descrizione degli obiettivi specifici del progetto

Il progetto persegue i seguenti obiettivi:

1. finalità primaria è sviluppare ulteriormente la manifestazione "Eisacktaler Kost", una delle settimane gastronomiche più antiche dell'Alto Adige (è stata fondata nel 1972), simbolo anche della cooperazione tra le aziende di ristorazione, e che da sempre persegue l'obiettivo di riportare in tavola preparazioni tradizionali a base di ingredienti locali, rivisitate in chiave moderna.
2. Adeguare consapevolmente il posizionamento del marchio finora utilizzato "Eisacktaler Kost" alle mutate esigenze dei clienti e agli eventi organizzati dalla concorrenza.
3. Incrementare il numero dei ristoranti che aderiscono all'Eisacktaler Kost, soprattutto nelle zone rurali delle regioni LEADER Alpi Sarentine, Eisacktaler Dolomiten e Wipptal 2020, al fine di offrire anche a questi servizi di ristorazione la possibilità di prolungare la stagione e di estendere la portata dell'iniziativa.
4. Stabilire relazioni di cooperazione tra le microimprese del settore gastronomico della Valle Isarco e altri settori economici come l'agricoltura e il commercio, nonché le industrie culturali e creative.
5. Valorizzare reciprocamente i settori economici locali e delle microimprese della gastronomia, del turismo e dell'agricoltura, così come delle industrie culturali e creative.

ELEMENTI INNOVATIVI DEL PROGETTO

Il progetto deve contemplare l'evoluzione dell'Eisacktaler Kost in una manifestazione intersettoriale e interaziendale, nonché lo sviluppo e l'implementazione di nuove strategie di comunicazione e attività di promozione, che includano la progettazione di un nuovo sito web, la presenza sui social media e nuovi documenti cartacei, oltre a materiale fotografico e cinematografico.

In seguito è prevista l'organizzazione di un evento che coinvolga tutte le parti coinvolte, per presentare i risultati del progetto a un pubblico più vasto.

ELER

	SUIIlmot. AI.T.OH>GE	i)
Her Investiert Europa In die Il ndlichenGe biele	EU- Ve. 1305/2013 R• g (UE) 1305/2013	L'Europa Investenelle zone rurall

DESCRIZIONE DEL PROGETTO *Situazione iniziale - Fabbisogno locale*
Breve descrizione del problema - Soluzione proposta

L'Eisacktaler Kost è una delle settimane gastronomiche più antiche dell'Alto Adige ed è stata ideata nel 1972 da alcuni appassionati ristoratori della valle Isarco. A quei tempi i clienti richiedevano piatti internazionali a base di ingredienti esotici e molti ristoratori altoatesini adattarono la loro offerta culinaria alle nuove esigenze della clientela.
I ristoratori dell'Eisacktaler Kost, al contrario, hanno focalizzato l'attenzione sulla cucina altoatesina e della valle Isarco, così da non far cadere nell'oblio piatti tradizionali preparati con ingredienti regionali ma piuttosto farli conoscere oltre i confini provinciali.
Oggi però l'attenzione si è spostata sull'impiego di prodotti regionali e la tendenza globale di tornare a una cucina delle origini ha raggiunto anche le locande altoatesine. Negli ultimi anni, poi, sono state istituite diverse settimane particolari, come "Völser Kuchlkastl", "Morgreti Essen", "Kulinarische Wochen in Jenesien", solo per citarne alcune, che hanno un orientamento molto simile. Le aziende dell'Eisacktaler Kost si trovano quindi a fronteggiare la sfida di proseguire nello sviluppo di questa settimana delle specialità, eventualmente riorganizzandola per continuare a rendere giustizia al ruolo pionieristico giocato dall'Eisacktaler Kost. Particolarmente importante è lavorare sulla forza trainante del marchio, dalla quale far derivare i valori e le peculiarità uniche e distintive del marchio per differenziarsi da altre settimane gastronomiche.

L'Eisacktaler Kost si svolge ogni anno a marzo, uno dei periodi meno affollati di turisti, e al momento la frequentano soprattutto gli altoatesini. Per richiamare un maggior numero di visitatori, negli ultimi anni sono state elaborate varie offerte come i pacchetti pernottamento. Tuttavia, le imprese dell'Eisacktaler Kost hanno constatato che la settimana delle specialità non catalizza ancora l'attenzione dei turisti e non determina un incremento delle prenotazioni alberghiere. Per alcune imprese miste dell'Eisacktaler Kost risulta economicamente svantaggioso chiudere durante questo periodo le proprie strutture ricettive e lasciare aperti solo i servizi di ristorazione. Per questo motivo, si verifica sempre più frequentemente che i ristoratori delle imprese miste pianifichino le vacanze del personale durante l'Eisacktaler Kost e non aderiscano alla manifestazione. Tuttavia, per le attività puramente di ristorazione, l'Eisacktaler Kost offre un'interessante opportunità ulteriore, quella di aumentare il carico di lavoro e di prolungare la stagione. Pertanto, uno degli obiettivi del progetto deve essere il potenziamento del numero di ristoranti aderenti. Per preservare il carattere di autenticità e di tradizionalità dell'Eisacktaler Kost, bisognerebbe incentivare i ristoranti, soprattutto nelle zone rurali della Valle Isarco, a prendere parte alla settimana delle specialità. Attualmente sono coinvolti nella manifestazione i servizi di ristorazione delle tre zone LEADER "Eisacktaler Dolomiten", "Wipptal 2020" e "Alpi Sarentine".

L'Eisacktaler Kost si svolge in un periodo in cui scarseggiano le materie prime fresche provenienti dalla Valle Isarco. Tuttavia, le imprese partecipanti intendono esplorare la possibilità di stringere maggiori collaborazioni con gli agricoltori, i produttori e i commercianti della Valle Isarco ed elaborare concrete opportunità di collaborazione nell'ambito di workshop comuni.

Kommentiert [ST1]: Errori nel testo tedesco: "Yölser Kuchenkastl". N.d.T.

Per rafforzare il legame con il territorio e sostenere altri settori della Valle Isarco, le imprese della Valle Isarco intendono stabilire dei contatti con le industrie culturali e creative locali, coinvolgendole maggiormente nella pianificazione del programma di sostegno e nell'elaborazione delle attività di promozione.

ATTIVITÀ - INTERVENTI - PRESTAZIONI - PRODOTTI

Per il 2021 e 2022 sono state programmate le seguenti attività e misure intese a presentare sotto una nuova veste l'Eisacktaler Kost in occasione del suo 50° anniversario a marzo 2022 e a mantenere in vita la manifestazione anche negli anni a venire:

- Ricerca e presa di contatti con nuove potenziali imprese associate alla gastronomia nelle zone rurali della Valle Isarco.
- Sondaggio tra potenziali nuovi partner dell'Eisacktaler Kost appartenenti ai settori dell'agricoltura, della produzione alimentare e del commercio, nonché elaborazione di misure concrete per una cooperazione congiunta nell'ambito di workshop.
- Elaborazione di una strategia di posizionamento e deduzione di una nuova strategia di comunicazione.
- Sviluppo di nuove misure pubblicitarie e di strumenti di comunicazione.

RISULTATI ATTESI

- Riorganizzazione in un'ottica futura della più antica settimana di specialità dell'Alto Adige.
- 5 nuove imprese associate all'Eisacktaler Kost nelle zone LEADER Wipptal 2020, Eisacktaler Dolomiten e Alpi Sarentine.
- Misure concrete per stabilire una cooperazione vincente tra gastronomia, agricoltura, produzione alimentare e commercio.

DURATA DEL PROGETTO	Mesi I 24	
	Inizio previsto del progetto: 01/01/2021-31/12/2022	
TITOLARE/BENEFICIARI DEL PROGETTO	Idea di progetto presentata da HGV Service Genossenschaft, che rappresenta le imprese interessate dell'Eisacktaler Kost.	
	INDIRIZZO: Via Macello, 59	
	PLZ 39100 LUOGO Bolzano	
RESPONSABILE (capo progetto)	NOME: Julia	COGNOME: Verdorfer
	Telefono: 0471 317 700	e-mail: julia.verdorfer@hgv.it
PARTENARIATO ***Partecipanti al progetto***	GAL Alpi Sarentine GAL Eisacktaler Dolomiten GAL Wipptal 2020 in collaborazione con i servizi di ristorazione dell'Eisacktaler Kost e altri operatori appartenenti ai settori dell'agricoltura, della produzione alimentare e del commercio.	

Hier investiert Europa In d:e ll ndlchenGebiele	EU- V" - **1305/2013** Reg. (UE) **1305/2013**	**L'ElKopa llyeste neue zone rutall**

g!F SARNTAL
GENOSSENSCHAFT FÜR REGIONALENTWICKLUNG UND WEITERBILDUNG
www.grw.sarntal.com

LOKALE AKTIONSGRUPPE
gemeinsam Zukunft denken
gemeinsam Zukunft lenken
gemeinsam Zukunft gestalten

GRUPPO TARGET/ BENEFICIARI	Servizi di ristorazione come anche operatori appartenenti ai settori dell'agricoltura, della produzione alimentare e del commercio

COSTI DEL PROGETTO E FINANZIAMENTO
Descrizione delle misure e dei mezzi

Descrizione		*Costi €*
A: ricerca e presa di contatti con nuove potenziali imprese associate alla gastronomia dell'Eisacktaler Kost.		**500€**
B: sondaggio tra potenziali nuovi partner dell'Eisacktaler Kost provenienti dai settori dell'agricoltura, della produzione alimentare e del commercio, nonché elaborazione di misure concrete per una cooperazione congiunta nell'ambito di workshop.		**1.000€**
C: elaborazione di una strategia di posizionamento e deduzione di una nuova strategia di comunicazione.		**1.500€**
D: progettazione di nuove misure pubblicitarie e mezzi di comunicazione (nuovo sito web, presenza sui social media e nuovi documenti stampati, materiale fotografico e cinematografico) nonché organizzazione di un evento intersettoriale.		**12.000 €**
Totale dei costi		**15.000€**
Contributo	**12.000 €**	**80%**
Quota privata	**3.000 €**	**20%**

VALORE AGGIUNTO PER ILTERRITORIO LEADER
Qual è il valore aggiunto di questo progetto se attuato attraverso il programma Leader?

Rafforzamento del turismo rurale locale in stretta collaborazione con altri settori economici, soprattutto per quanto riguarda la produzione, trasformazione e commercializzazione di prodotti locali di qualità in ambito gastronomico.

Der Antragsteller

Luogo, data

Unterschrift

ELER FEASR

Hier Investiert Elllopa Indie llfldlchenG ebiele	**EU- Ver.** 1305/2013 **Reg. (UE)** 1305/2013	L'Ell opa Invesle nelle zone **""""**