

- 3 DIC. 2008

IMMEDIATA ESECUTIVITA'



PROVINCIA di BENEVENTO

Deliberazione della Giunta Provinciale di Benevento n. 530 del 12 NOV. 2008

Oggetto: Approvazione del documento "Linee Programmatiche per la valorizzazione del sistema enogastronomico e delle produzioni artistiche, tipiche e di qualità della provincia di Benevento".

L'anno duemilaotto il giorno do dici del mese di NOVEMBRE presso la Rocca dei Rettori si è riunita la Giunta Provinciale con l'intervento dei Signori:

1) Prof. Ing.	Aniello CIMITILE	Presidente	_____
2) Ing.	Pompilio FORGIONE	Vice Presidente	<u>ASSENTE</u>
3) Dott.	Giovanni Angelo Mosè BOZZI	Assessore	_____
4) Dott.	Nicola Augusto SIMEONE	Assessore	_____
5) Ing.	Giovanni Vito BELLO	Assessore	<u>ASSENTE</u>
6) Dott.	Carlo FALATO	Assessore	_____
7) Dott.	Gianluca ACETO	Assessore	_____
8) Dott.ssa	Maria CIROCCO	Assessore	_____
9) Geom.	Carmine VALENTINO	Assessore	_____

Con la partecipazione del Segretario Generale Dott. Claudio Uccelletti

L'Assessore proponente: Geom. Carmine Valentino e Ing. Carlo Falato

LA GIUNTA

Preso visione della proposta del Settore Servizi ai Cittadini istruita dal responsabile del Servizio Cultura - Turismo - Sport - Sviluppo Economico Dr. Giuseppe Marsicano, qui di seguito trascritta:

PREMESSO

- che è impegno costante della Provincia di Benevento individuare possibili linee d'azione per rafforzare e conferire maggiore capacità competitiva al sistema territoriale provinciale;

- che il modello di sviluppo che l'Ente intende perseguire si basa sull'attivazione integrata, settoriale e funzionale dei servizi e dei fattori di attrazione territoriali, includendo risorse culturali, storiche, enogastronomiche, termali, ambientali;

RITENUTO

- di dover predisporre Linee strategiche per la valorizzazione del sistema enogastronomico e delle produzioni artistiche, tipiche e di qualità del Sannio, quale documento di indirizzo da condividere con tutti gli enti interessati all'iniziativa, in primo luogo il Comune di Benevento, unitamente alla Provincia di Perugia, Spoleto e Camere di Commercio di Benevento e Perugia;

CONSIDERATO

- che si è strutturata, in questi anni, una collaborazione attiva con la città di Spoleto, fondata sulla condivisione di elementi che accomunano le due realtà territoriali, quali la connotazione geografica, storia, cultura e tradizione;
- di poter valutare, per queste ragioni, la replicabilità nel territorio Sannita del progetto "Scuola di Alta Cucina"- già sperimentato nel territorio spoletino con la "Fondazione Scuola di Alta Cucina Villa Redenta";
- che la mutuazione del modello spoletino consentirebbe di attuare un processo di trasferimento di competenze, di condivisione di circuiti commerciali e flussi turistici, di instaurazione di dinamiche collaborative, di creazione di buone prassi e, infine, di instaurazione di sinergie commerciali nella logica di rete;

TENUTO CONTO

- che a tal fine, ARTSANNIO Campania S.c.p.a. ha predisposto, su indicazione dell'Assessorato al Turismo e dell'Assessorato alle Politiche Agricole il documento "*Linee Programmatiche per la valorizzazione del sistema enogastronomico e delle produzioni artistiche, tipiche e di qualità della Provincia di Benevento*", che si allega alla presente delibera e ne forma parte integrante;
- che il documento prevede la costituzione della Scuola di Alta Cucina Benevento intesa come luogo dell'eccellenza enogastronomica provinciale capace di divenire strumento di valorizzazione non solo del settore enogastronomico ma anche culturale e artigianale
- che il documento allegato alla presente delibera necessita di essere condiviso innanzitutto con il Comune di Benevento, il Comune di Spoleto e la Provincia di Perugia e le Camere di Commercio delle due Province interessate;

Esprime parere favorevole circa la regolarità tecnica della proposta.

Li _____

Il Dirigente del Settore
SERVIZI AI CITTADINI
(Dr.ssa Patrizia Taranto)

Esprime parere favorevole circa la regolarità contabile della proposta

Li, _____

Il Dirigente del Settore
FINANZA E CONTROLLO ECONOMICO
(Dr. Andrea Lanzalone)

LA GIUNTA

Su proposta degli Assessori Geom. Carmine Valentino e Ing. Carlo Falato

A voti unanimi espressi nei modi e forme di legge;

DELIBERA

Per i motivi espressi in narrativa e che formano parte integrante e sostanziale del presente dispositivo:

1. di approvare l'allegato documento "*Linee Programmatiche per la valorizzazione del sistema enogastronomico e delle produzioni artistiche, tipiche e di qualità della Provincia di Benevento*";
2. di inviare il presente deliberato, con allegato documento, al Comune di Benevento, al Comune di Spoleto e alla Provincia di Perugia, alle Camere di Commercio di Perugia e Benevento;
3. demandare a successivi atti e provvedimenti la predisposizione di quanto necessario alla realizzazione dell'iniziativa, nonché dei relativi impegni economici;
4. trasmettere per quanto di competenza al Dirigente del Settore Servizi ai Cittadini e al Dirigente del Settore Politiche Agricole
5. di dare alla presente delibera immediata eseguibilità.

Verbale letto, confermato e sottoscritto

IL SEGRETARIO GENERALE

(Dr. Claudio Uccelletti)

Claudio Uccelletti

IL PRESIDENTE

(Prof. Ing. Aniello CIMITILE)

Aniello Cimitile

N. 732 Registro Pubblicazione

Si certifica che la presente deliberazione è stata affissa all'Albo in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi a norma dell'art. 124 del T.U. - D.Lgs.vo 18.06.2000, n.267

BENEVENTO 3 DIC. 2008

IL MESSO

IL SEGRETARIO GENERALE

(Dr. Claudio Uccelletti)

La su-estesa deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio in data 3 DIC. 2008 e contestualmente comunicata ai Capigruppo ai sensi dell'art. 125 del T.U. - D.Lgs.vo 18.08.2000, n. 267

SI ATTESTA, che la presente deliberazione è divenuta esecutiva a norma dell'art. 124 del T.U. - D.Lgs.vo 18.08.2000 n. 267 e avverso la stessa non sono stati sollevati rilievi nei termini di legge.

22 DIC. 2008

Il _____
IL RESPONSABILE DELL'UFFICIO

IL SEGRETARIO GENERALE

(Dr. Claudio Uccelletti)

Si certifica che la presente deliberazione è divenuta esecutiva ai sensi del T.U. - D.Lgs.vo 18.08.2000, n. 267 il giorno 14 DIC. 2008

- Dichiarata immediatamente eseguibile(art.134,comma 4, D.Lgs.vo 18.08.2000, n. 267)
- Decorsi 10 giorni dalla sua pubblicazione (art.134,comma 3, D.Lgs.vo 18.08.2000, n. 267)
- E' stata revocata con atto n. _____ del _____.

BENEVENTO, il 22 DIC. 2008

IL SEGRETARIO GENERALE

(Dr. Claudio Uccelletti)

7

Copia per			
SETTORE SERVIZI CITTADINI	il _____	prot. n. _____	} <u>178</u>
SETTORE AGRIFORESTE	il _____	prot. n. _____	
SETTORE _____	il _____	prot.n. _____	
Revisori dei Conti	il <u>3.12.08</u>	prot. n. _____	} <u>3.12.08</u>
Nucleo di Valutazione	il _____	prot. n. _____	

Conf. Capogruppo

Valorizzazione del sistema eno-gastronomico e delle produzioni artistiche, tipiche e di qualità della Provincia di Benevento

Linee Programmatiche

Ipotesi di sviluppo delle attività

Premessa



Lo scopo del presente documento è quello di individuare le linee possibili di azione per rafforzare e conferire maggiore capacità di competizione al sistema territoriale, consolidando un percorso evolutivo inteso come principio ordinatore di uno sviluppo in grado di generare una sostenuta crescita endogena



Il modello di sviluppo prospettato tende a definire e disegnare un sistema imperniato sull'attivazione integrata, settoriale e funzionale dei servizi e dei fattori di attrazione territoriali, includendo risorse culturali, storiche, enogastronomiche, termali, ambientali, oltre che strutture ricettive, servizi accessori ed infrastrutture, tra loro comunque coerenti, generanti un effetto polarizzante nei confronti dei flussi turistici al fine di garantire idonee ricadute sulle più ampie filiere produttive



Tale finalità strategica presuppone la capacità di approntare un modello organizzativo-territoriale capace di rispondere efficacemente all'esigenza di coordinare le diverse iniziative/azioni in essere nel territorio di riferimento, promuovendo, al contempo, uno sviluppo integrato ed armonico, partendo dalla piattaforma delle risorse e dal patrimonio di competenze locali, nonché dal radicamento e dall'interazione impresa-territorio così da attivare meccanismi di coevoluzione gestiti secondo un disegno manageriale basato sull'aggregazione e il coordinamento dei diversi attori coinvolti



In questa sede si presenta uno spaccato della strategia complessiva riferito al solo segmento enogastronomico nella consapevolezza che il suo potenziamento gioca un ruolo fondamentale nella definizione della complessiva offerta provinciale. E' indubbio, infatti, che il comparto enogastronomico riveste un'importanza strategica ai fini della definizione del "prodotto d'area" inteso come coniugazione di risorse territoriali, artigianali, culturali, artistiche, etc.

La configurazione attuale del segmento enogastronomico dal punto di vista turistico ricettivo



Presenza di rilevanti risorse enogastronomiche e culturali e di produzioni artigianali di notevole pregio artistico



Presenza di una micro-filiera di produzione enogastronomica, dell'artigianato artistico e tradizionale di qualità e della somministrazione e ricettività costituita da imprese di micro e piccola dimensione che non riescono da sole ad offrire un prodotto globale in grado di rispondere alle esigenze del turista



Difficoltà e diffidenza delle imprese a creare reti verticali ed orizzontali per il completamento e miglioramento della "catena del valore", con conseguenti debolezze rispetto all'evoluzione in atto nello scenario della competizione turistica



Assenza di una strategia distributiva finalizzata a rafforzare il potere contrattuale degli operatori turistici ed artigianali e ad accrescere il livello di penetrazione a livello di intermediari turistici e di mercato



Basso livello di integrazione tra gli operatori con effetti negativi sulla possibilità di impostare strategie di co-marketing



Sistema, nel complesso, "acefalo" ossia privo del coordinamento necessario a definire il raggiungimento di obiettivi comuni, strategie, azioni, nonché a individuare e organizzare le risorse necessarie per realizzarli

La configurazione del segmento enogastronomico dal punto di vista agricolo-agroalimentare di qualità



Nella provincia beneventana si rileva la presenza di una pluralità di produzioni agricole ed agro alimentari di notevole pregio, testimoniata da sei vini a Denominazione di Origine Controllata e due IGT e da altre produzioni a denominazione d'origine e tipiche e tradizionali.

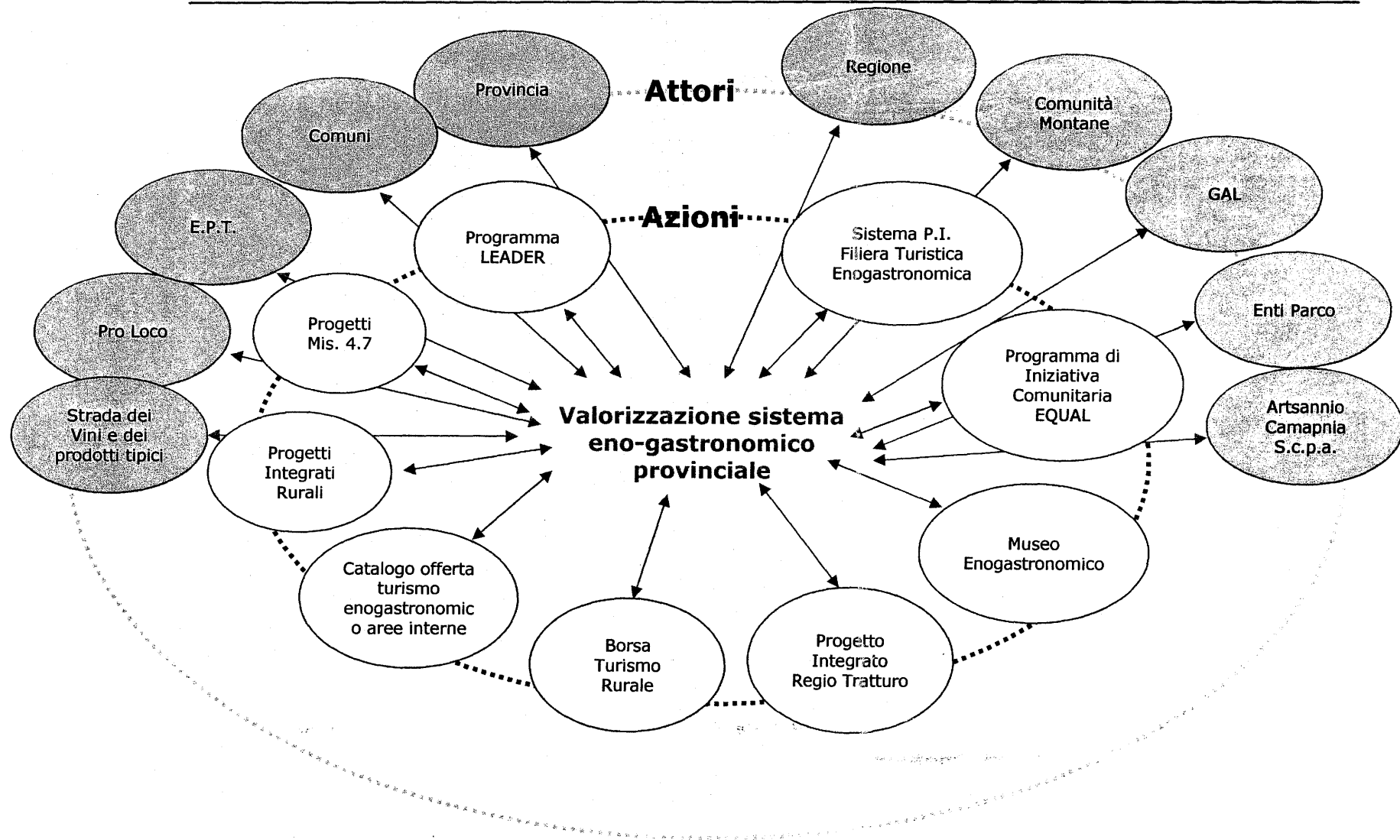


Si rilevano problemi di organizzazione lungo le filiere di produzione, essenzialmente riconducibili ad un'assenza di servizi per la realizzazione delle stesse e problemi di massa critica e standards qualitativi di offerta. Identicamente si riscontra un'assenza di politiche di innovazione del prodotto. Le numerose piccole realtà produttive, pur manifestando segnali di effervescenza, non riescono a raggiungere la dimensione necessaria per penetrare i mercati ricchi e organizzati e i nuovi mercati.










Complessivamente si sconta un ritardo nella definizione di adeguate politiche di marketing e distribuzione oltre che di organizzazione e management.

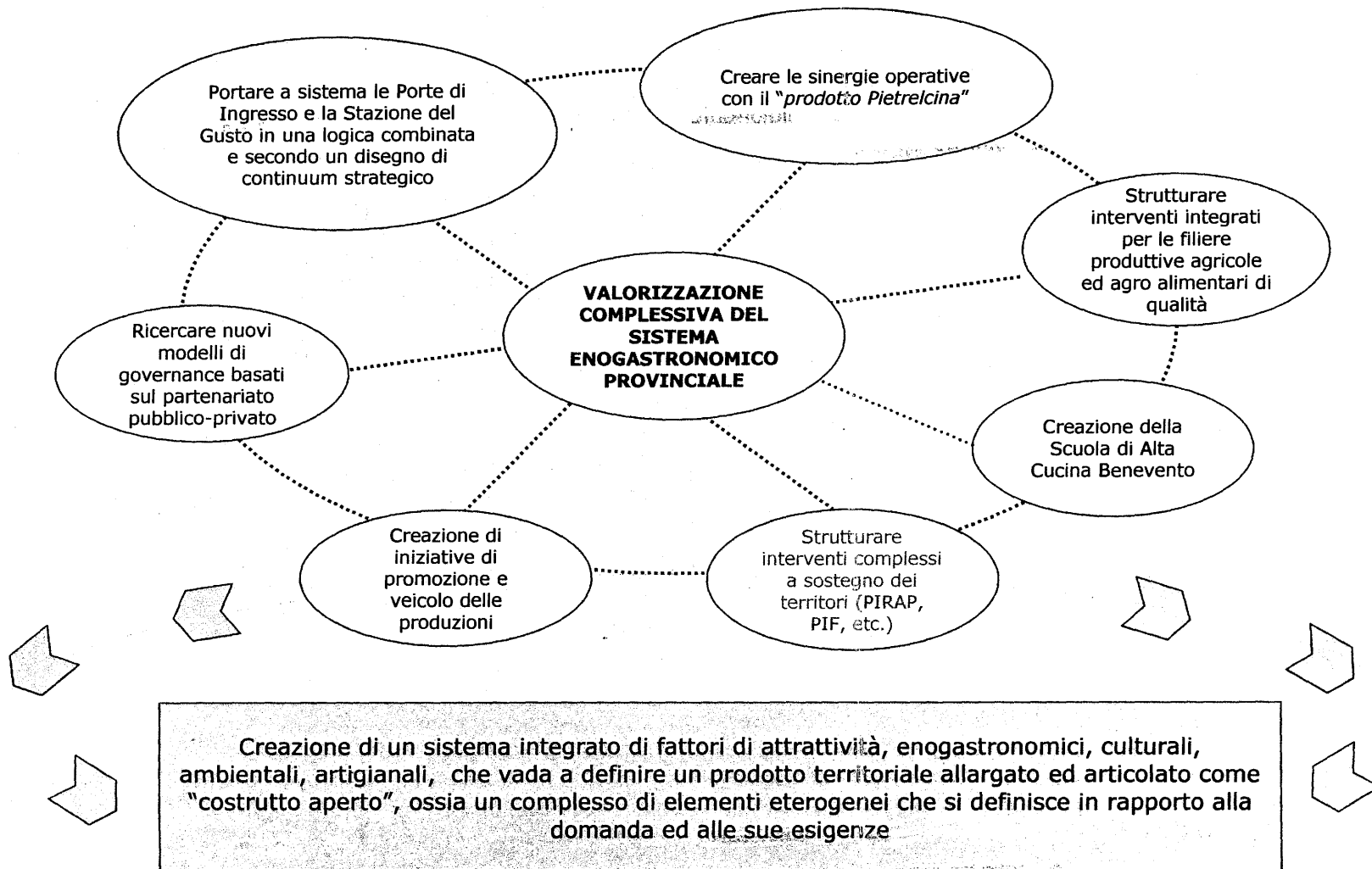
La programmazione istituzionale: il quadro attuale



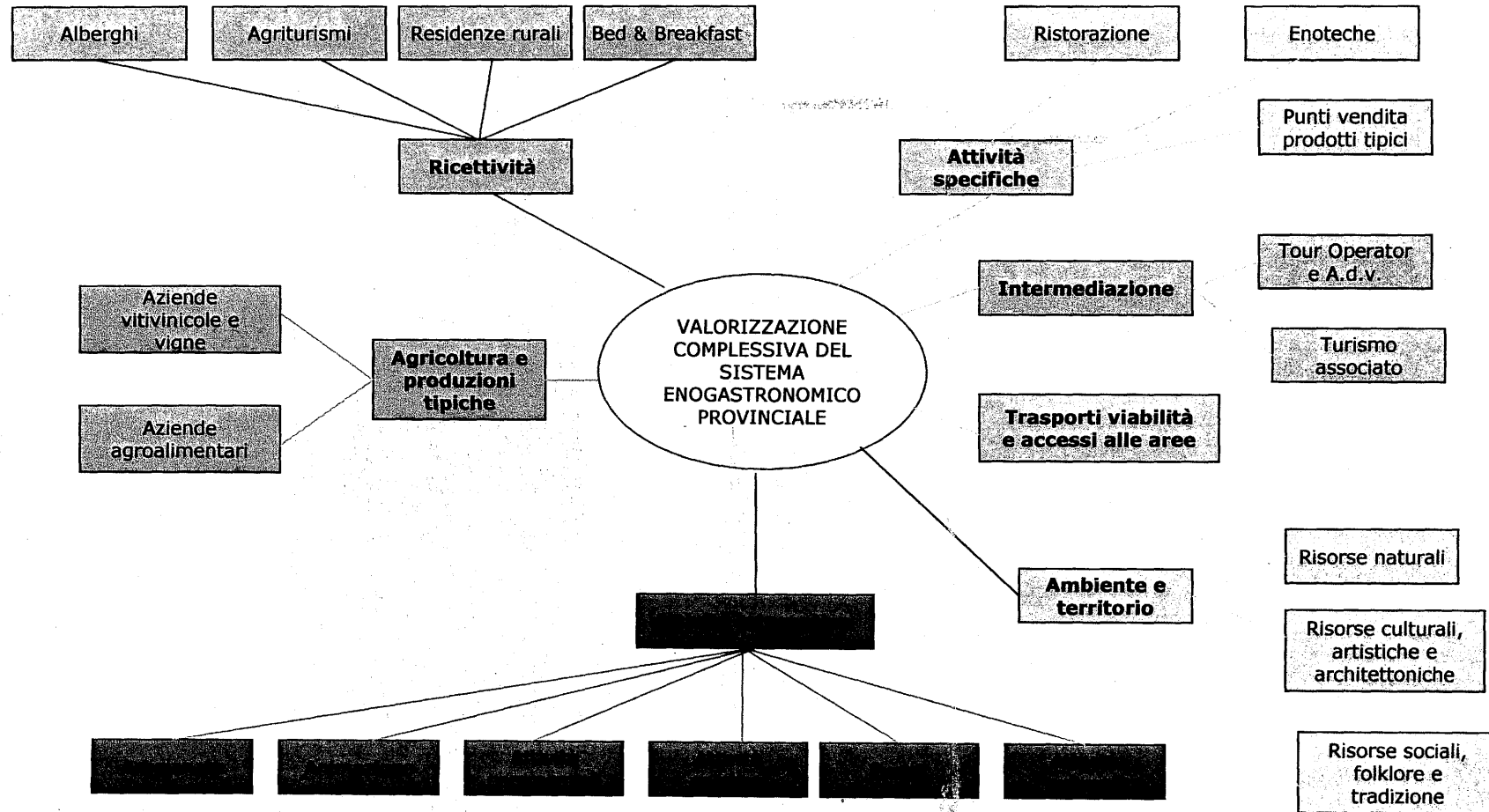
Il fabbisogno insoddisfatto: l'esigenza di una strategia

-  Definire un coerente sistema di offerta, come insieme di attività e fattori di attrazione, in grado di proporsi sul mercato in maniera pienamente riconoscibile, articolata ed integrata
-  Creare le condizioni affinché lo sviluppo di capacità e competenze di sistema, unitamente all'operare di logiche di rete tra soggetti ed attività, possano esaltare la fruizione e la valorizzazione delle risorse locali.
-  Ricercare nuovi modelli di "governance" dello sviluppo che rispondano efficacemente all'esigenza di favorire un meccanismo partecipativo "bottom up", basato sul coinvolgimento diretto dei diversi attori locali e un approccio integrato alla programmazione degli interventi di sviluppo in un quadro di coerenza e di sinergia con le specificità del sistema locale
-  Elaborare e realizzare un'operazione di *destination management* volta al superamento delle criticità riscontrate, facendo innanzitutto sistema e, di conseguenza, operando in maniera sinergica sulla base di una programmazione strategica condivisa dagli attori pubblici e privati espressione del territorio
-  Creare un nuovo assetto gestionale del sistema, basato sul partenariato pubblico-privato, che possa permettere di rispondere alle nuove e crescenti sfide competitive attraverso i benefici derivanti dal reciproco legame di interdipendenza operativo
-  Assicurare un processo di endogeneizzazione/territorializzazione dello sviluppo basato sulla salvaguardia, emersione e valorizzazione dei caratteri locali di specificità: da quelli culturali, a quelli ambientali e paesaggistici, da quelli delle produzioni agroalimentari tipiche e tradizionali, a quelli dell'artigianato tipico.
-  Favorire interventi nel settore agricolo ed agroalimentare tesi a rafforzare la valorizzazione delle produzioni di qualità; attivare azioni di comunicazione ed assistenza fortemente orientate al miglioramento qualitativo ed all'adesione ai disciplinari di produzione; introdurre elementi di innovazione finalizzati al miglioramento degli standard qualitativi ed alla razionalizzazione delle fasi di processo; monitoraggio serio e severo sul rispetto dei disciplinari di qualità con sistema di certificazione e sanzionamento;

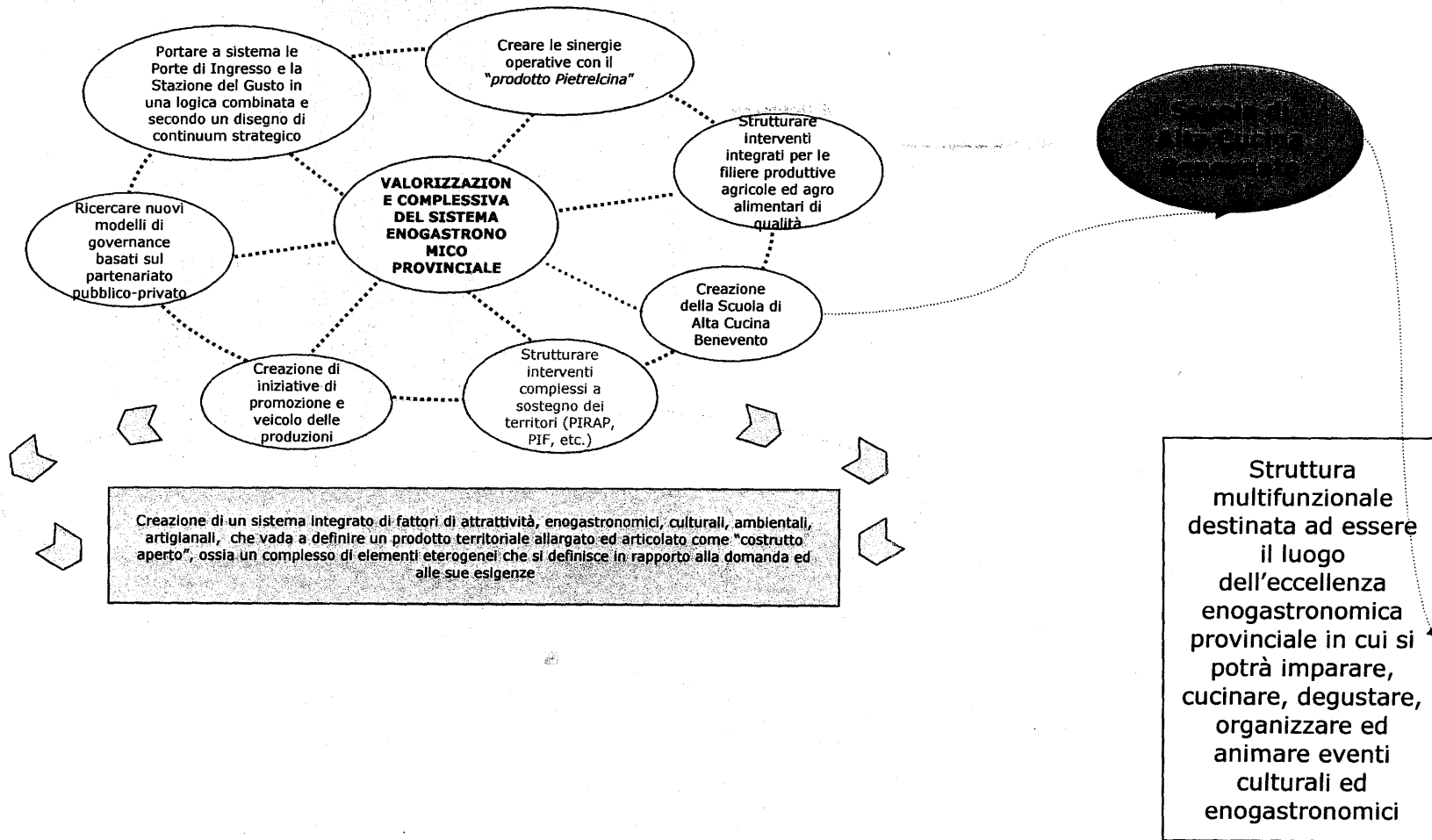
Il mix di azioni: un'ipotesi per il settore turistico



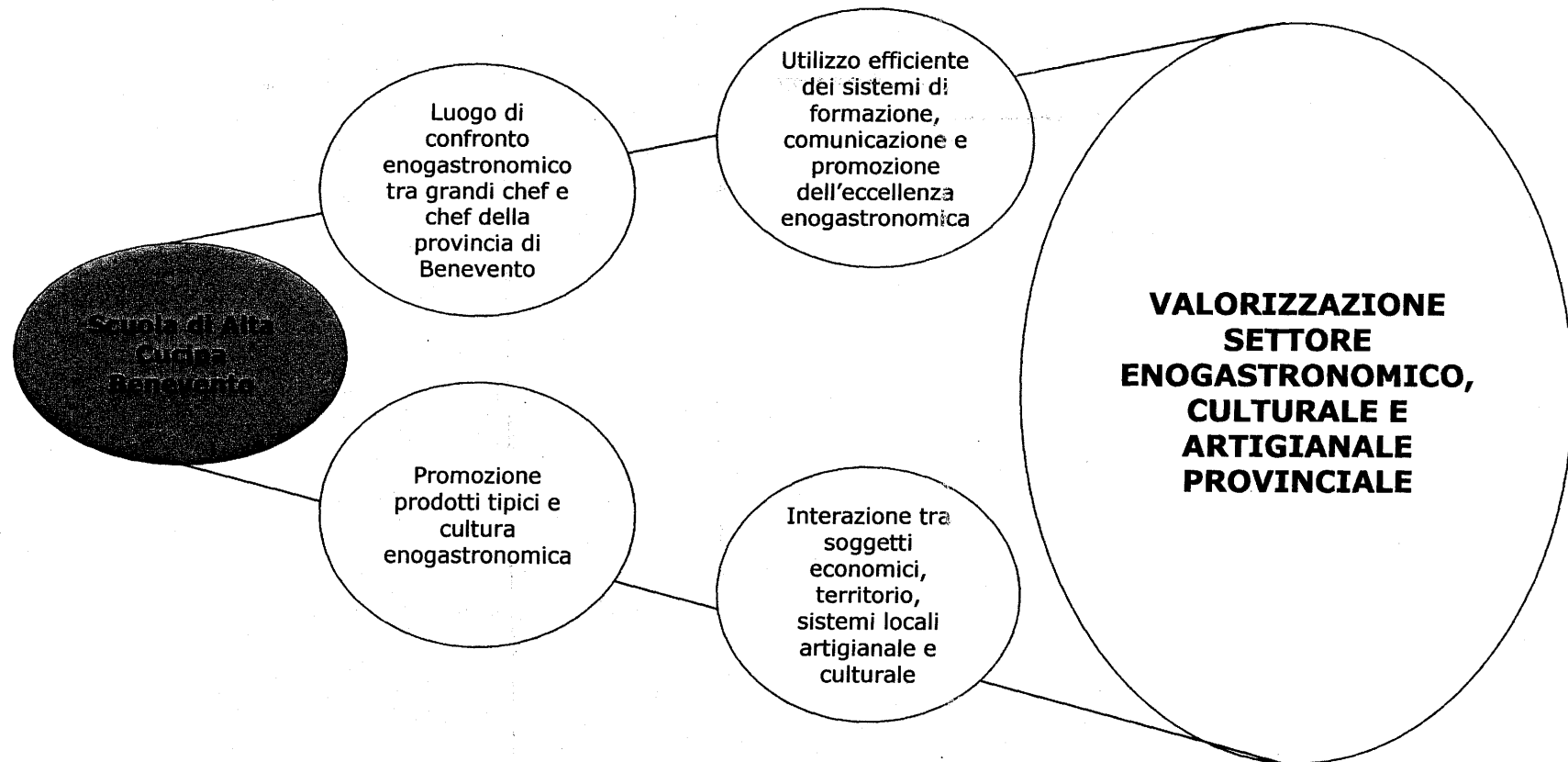
Ricadute dell'intervento sul sistema produttivo provinciale



Focus Scuola di Alta Cucina



Impatto sul Sistema



Elementi distintivi



L'aspetto distintivo che caratterizza l'idea progettuale è costituito dal processo di trasferimento di competenze che si applicherà nella realizzazione dell'intervento proposto, mutuando il modello strategico ed operativo già sperimentato nel contesto spoletino in cui già la opera la Scuola di Alta Cucina Villa Redenta scelta, in questa sede, come partner in grado di accompagnare e supportare Benevento nella definizione del progetto. Il tutto supportato dalle evidenti analogie che è dato riscontrare tra i due ambiti territoriali di riferimento.



La città di Spoleto è stata individuata allo scopo di instaurare un rapporto di collaborazione e cooperazione nella fase di programmazione, progettazione ed implementazione del piano. Si adotta, dunque, una logica di *networking*, laddove la soluzione reticolare per lo sviluppo e la condivisione di Know how di comune interesse, la condivisione di circuiti commerciali e flussi turistici, massimizzerà l'utilità del territorio complessivo con l'obiettivo di perseguire un accrescimento della propria *territorial image*



La strategia si fonda su un approccio integrato che considera in maniera unitaria gli obiettivi di valorizzazione delle risorse enogastronomiche, in primis, e delle risorse culturali, artigianali, naturali e paesaggistiche, cui conseguono ricadute positive in termini di attivazione e consolidamento delle sinergie con altri settori produttivi e di estensione delle modalità di accesso e di fruizione del patrimonio culturale e naturale e, più in generale, di miglioramento del benessere sociale. (Strategia POIN)



L'iniziativa in oggetto, nel colmare una debolezza strutturale del sistema produttivo di offerta, necessita, per il suo successo, di un impulso pubblico pensato e organizzato nella logica di una intrapresa privata alla quale associare nel medio termine operatori e capitali privati per incanalarne, a consapevolezza acquisita, energie e strategie entro la vison di sistema condivisa.

Perché Spoleto: punti di contatto



Entrambe le realtà territoriali fanno parte del progetto "*Italia Langobardorum, centri di potere e di culto (568-774)*", che ha visto l'inserimento di Benevento con la Chiesa di Santa Sofia, il Chiostro ed il Museo con l'annessa sezione longobarda, nella WHL (World Heritage List), promuovendo la gestione di tale patrimonio in rete con gli altri nodi del sito seriale.



Le due realtà territoriali hanno connotazioni geografiche simili (zone interne appenniniche)

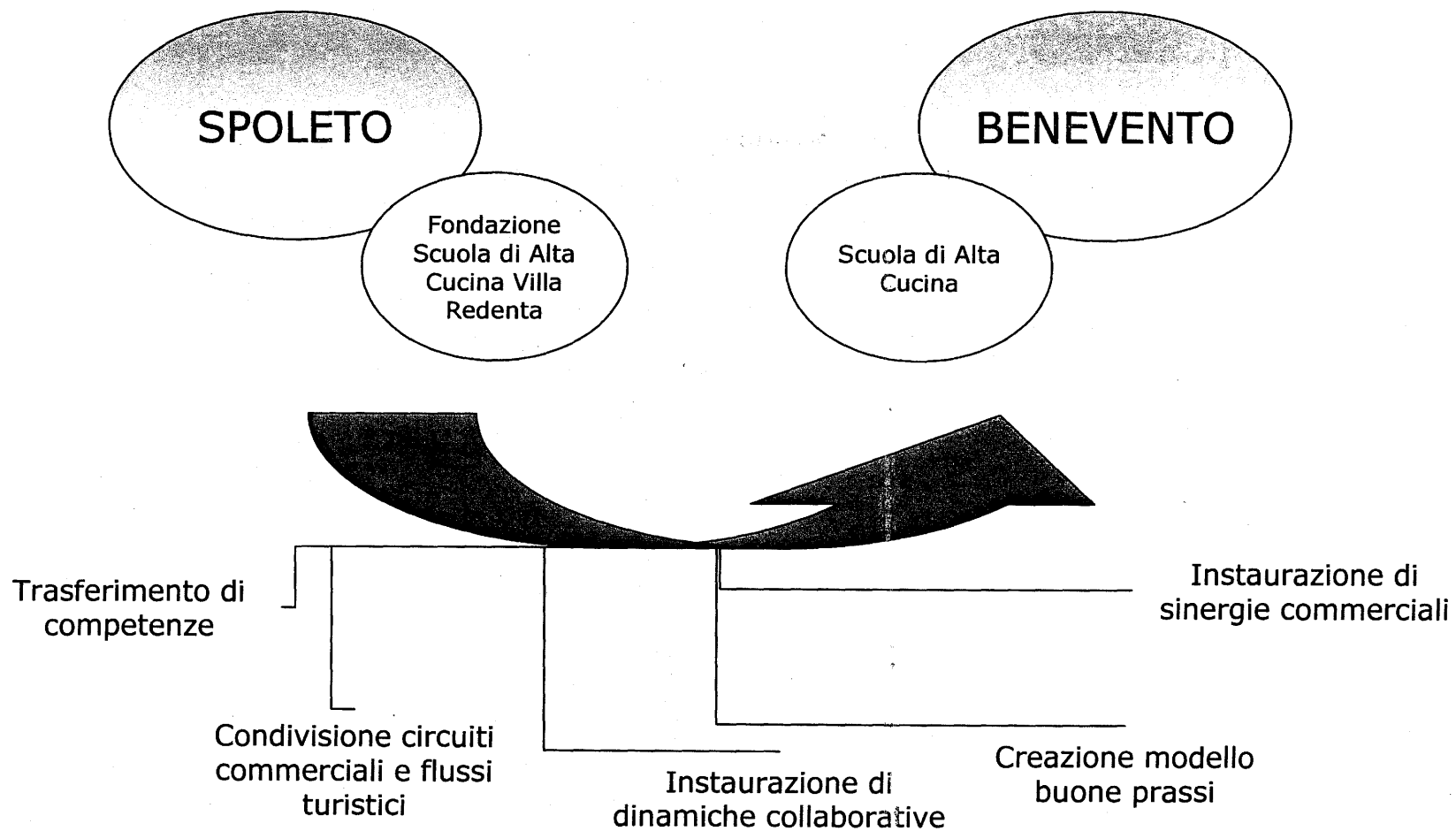


Le due realtà territoriali sono interessate dalle stesse tipologie di turismo: ambientale, culturale ed enogastronomico

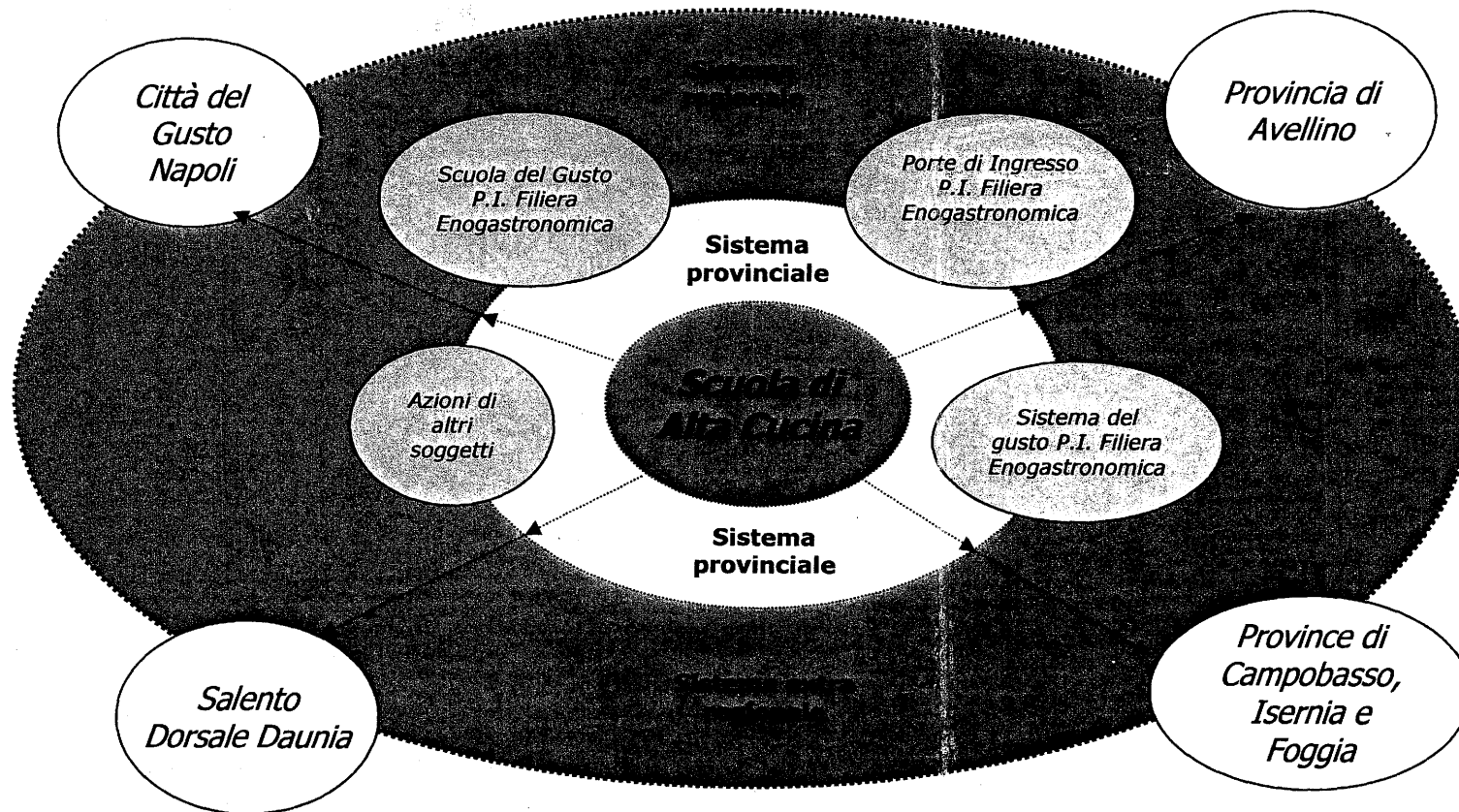


Le due realtà territoriali presentano tratti comuni per storia, cultura e tradizioni

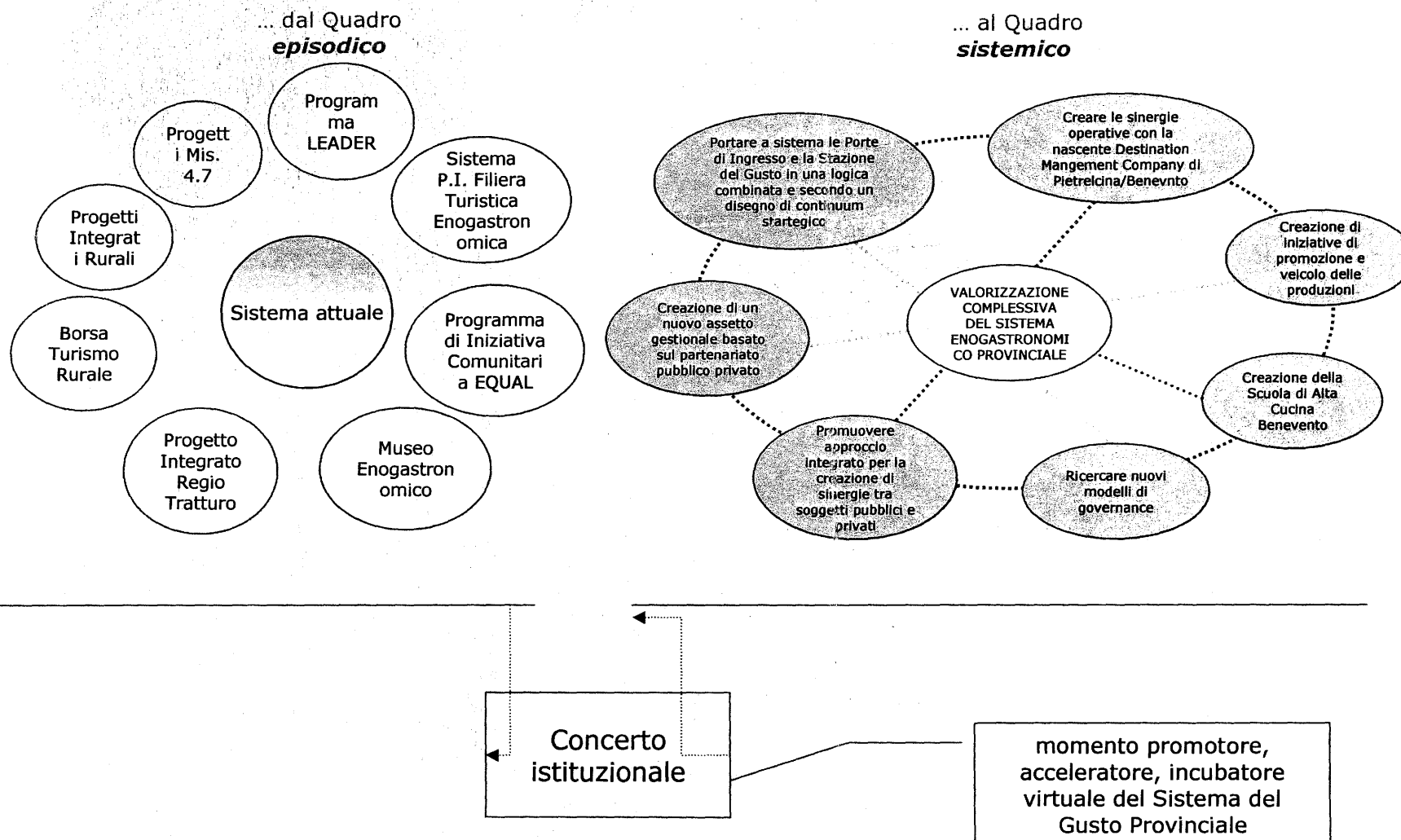
Replicabilità del progetto di Spoleto

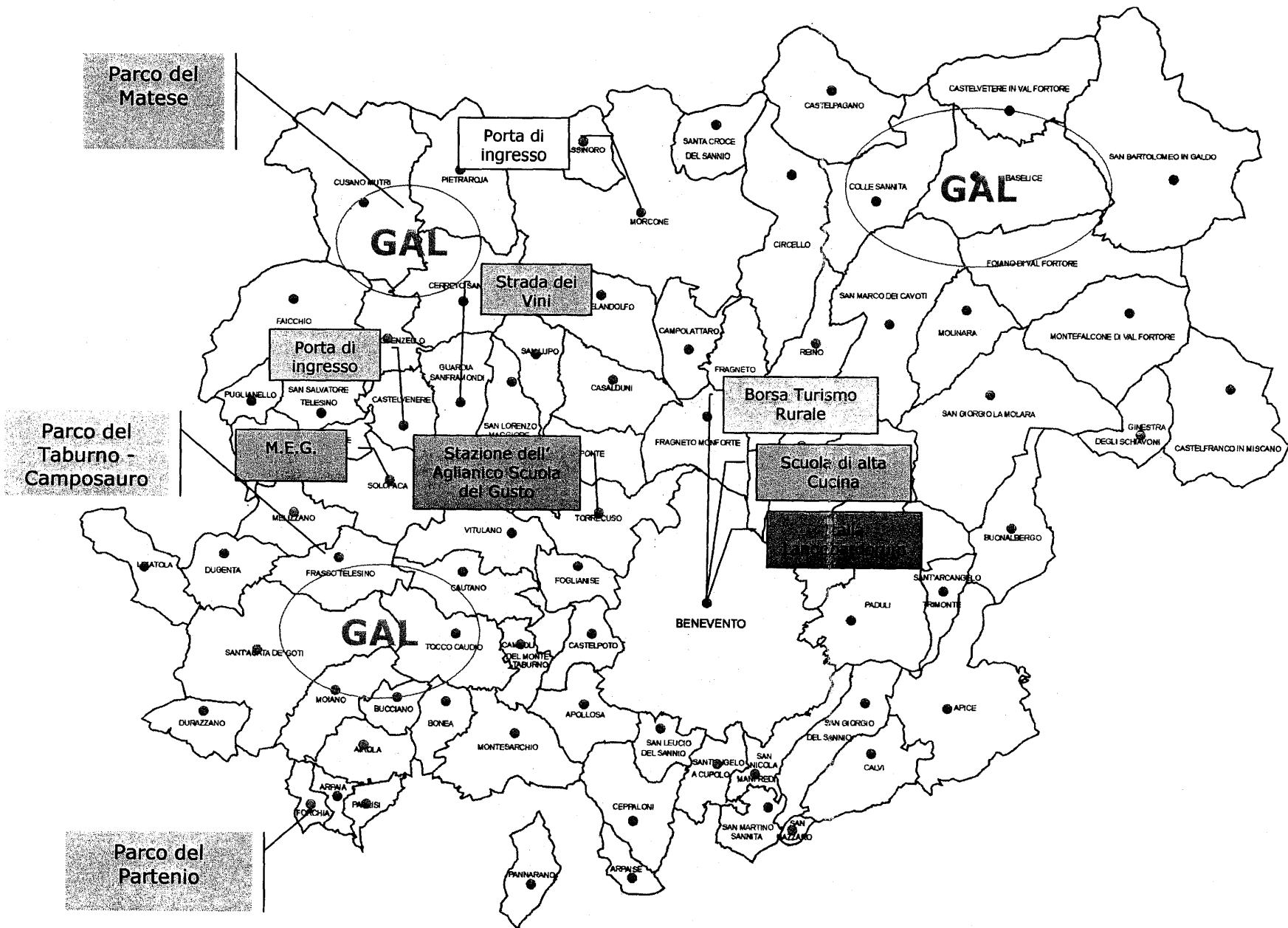


Sinergie territoriali



Il modello complessivo





Parco del Matese

Porta di ingresso

Strada dei Vini

Porta di ingresso

Borsa Turismo Rurale

Parco del Taburno - Camposauro

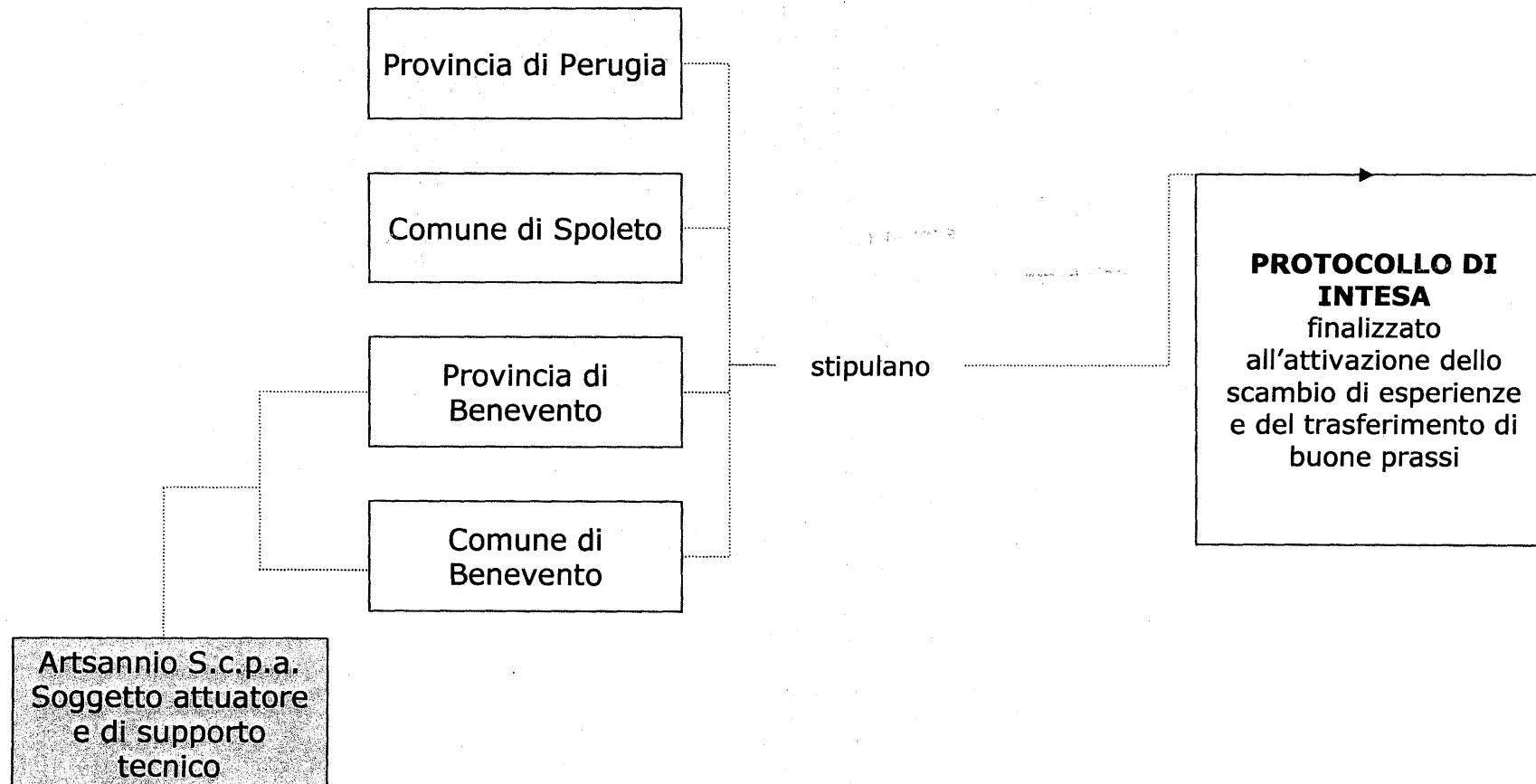
M.E.G.

Stazione dell'Aglianico Scuola del Gusto

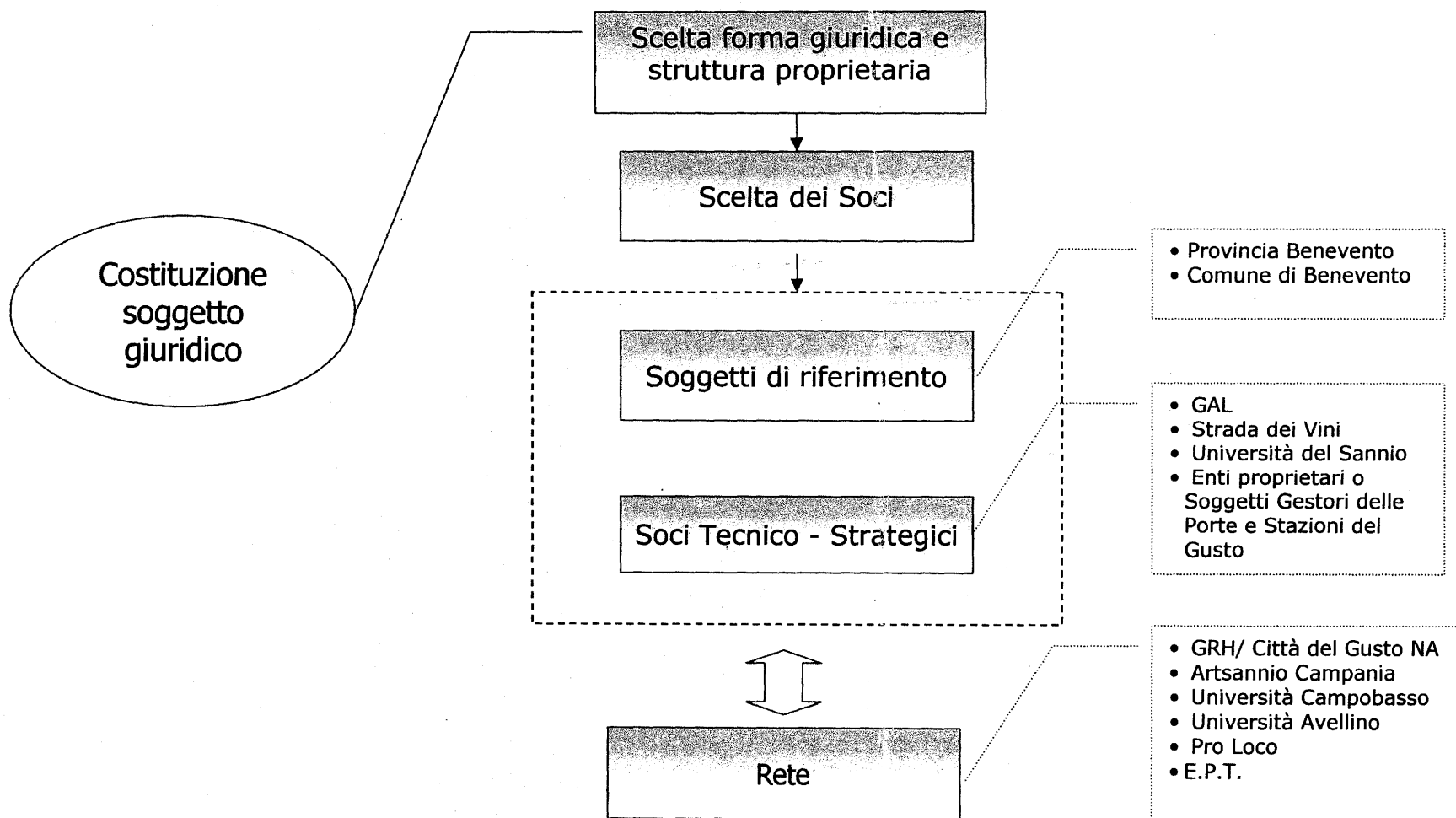
Scuole di alta Cucina

Parco del Partenio

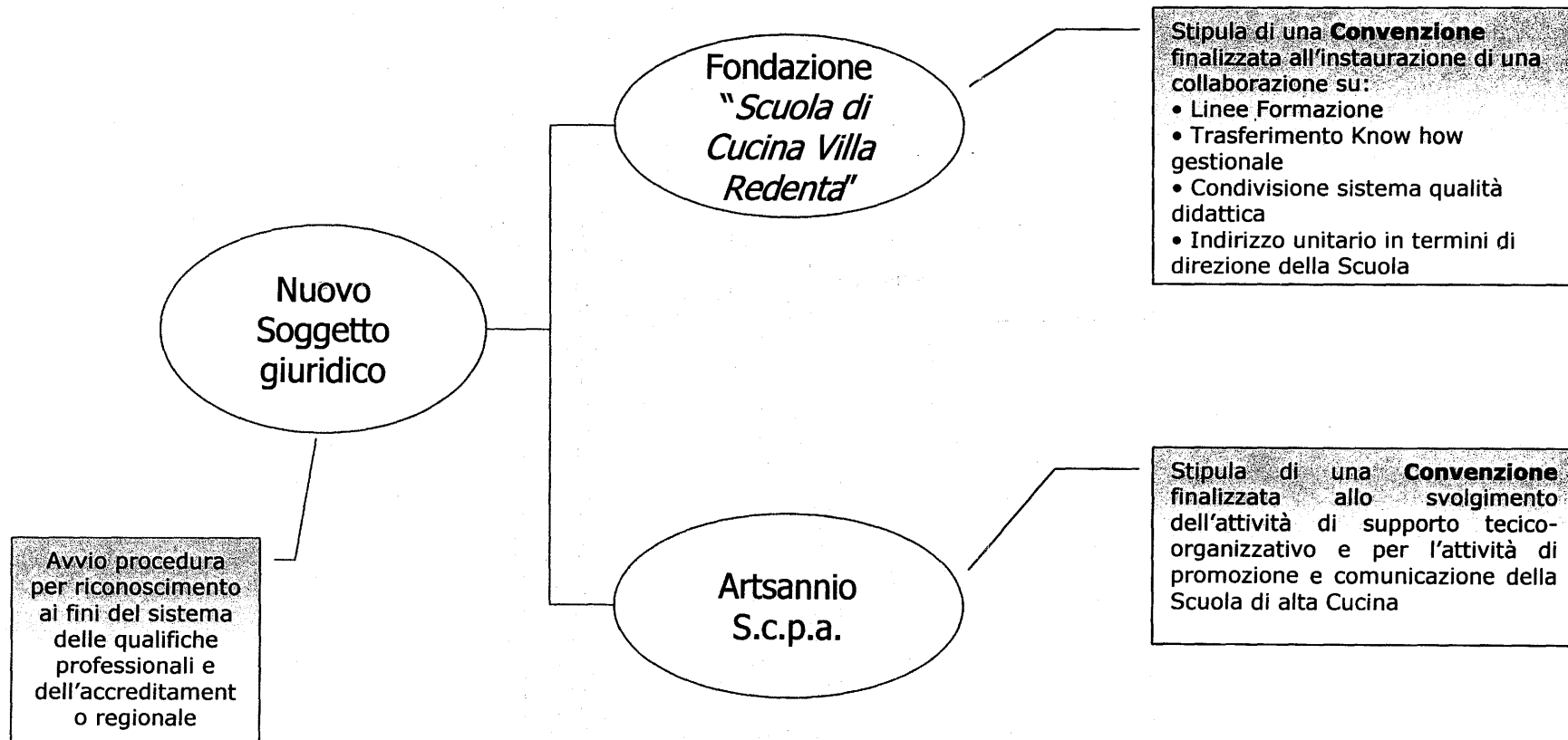
Procedura da attivare: I Fase



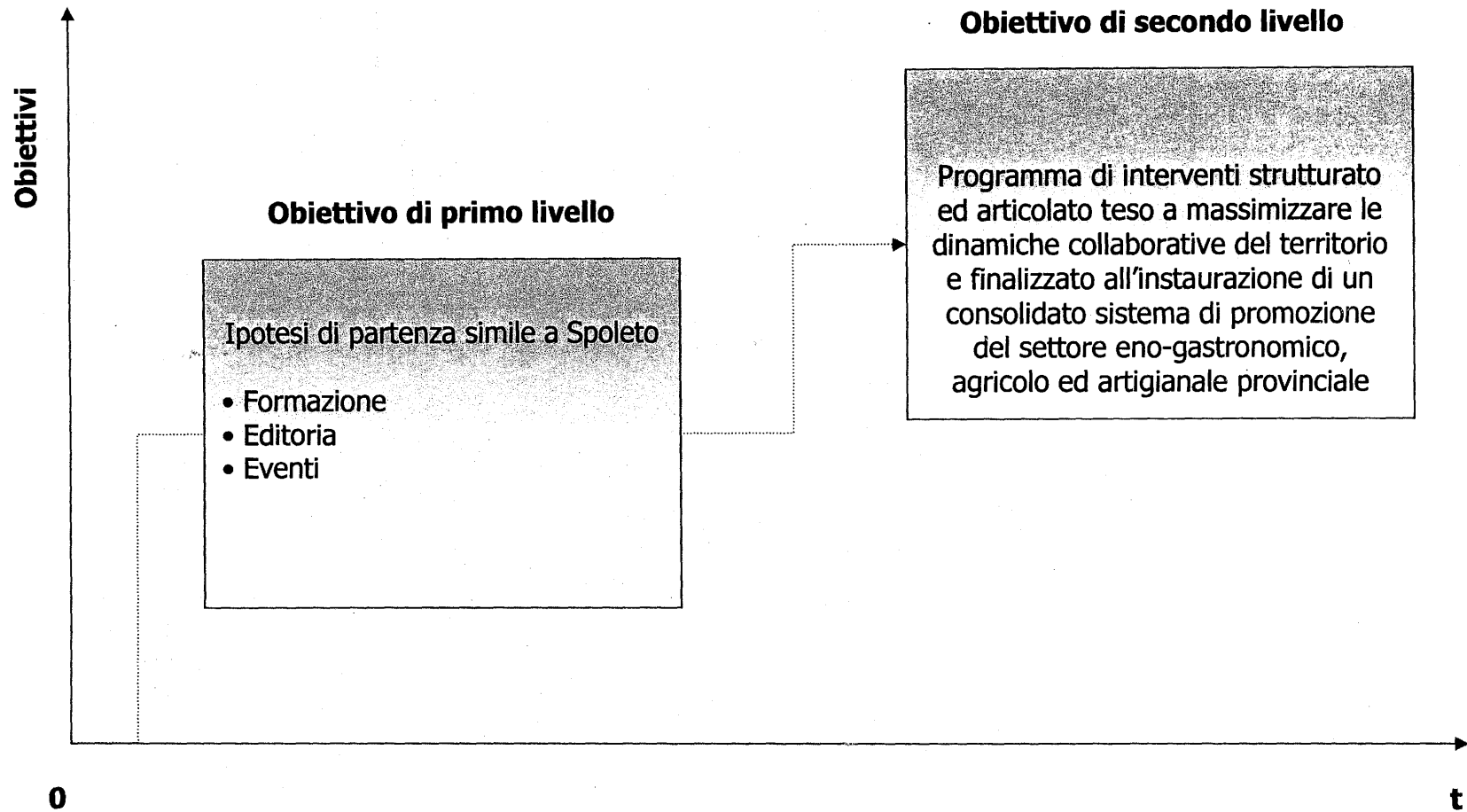
Procedura da attivare: II Fase



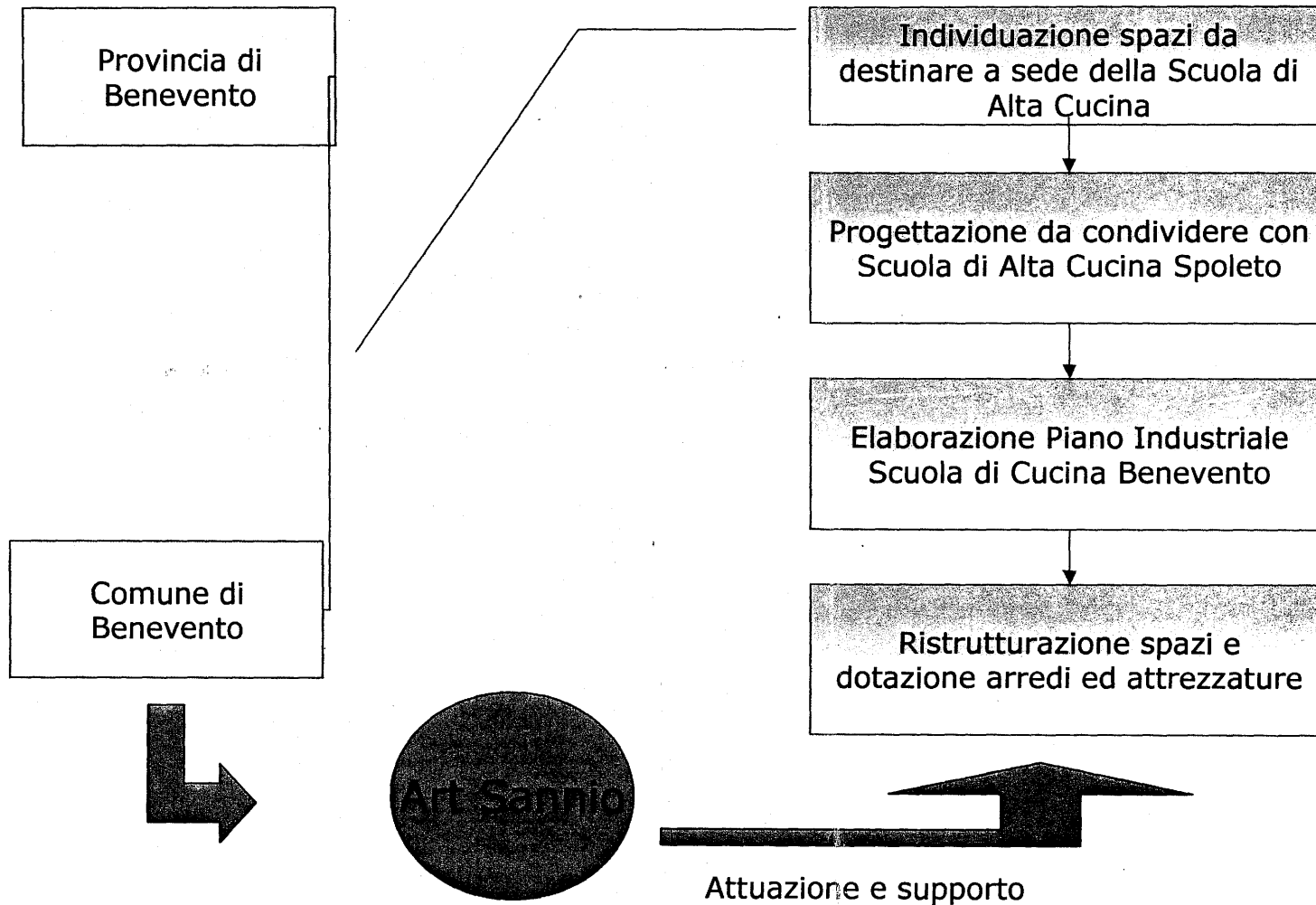
Fase successiva



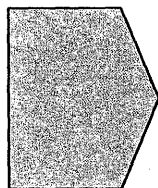
Linee di business attivabili



Scelte operative

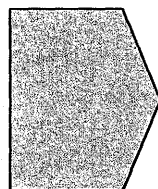


I benefici configurabili



Benefici diretti

- Creazione di una vetrina dell'eccellenza agroalimentare ed enogastronomica campana;
- Utilizzo di prodotti di qualità certificata;
- Creazione di un sistema di veicolazione e promozione efficace dei prodotti



Benefici indiretti

- Determinare una maggiore attrattività per la provincia di Benevento;
- Determinazione di un sistema integrato di risorse ed operatori aumentando la riconoscibilità, visibilità e fruibilità del territorio;
- Attivazione di elementi di interconnessione tra i vari elementi dell'offerta territoriale

La Fondazione Scuola di Alta Cucina Villa Redenta (Allegato)

La Fondazione "***Scuola di Alta Cucina Villa Redenta***" è stata costituita nel 2003 su iniziativa della Provincia di Perugia e del Comune di Spoleto, attualmente unici soci.

- La **Provincia di Perugia** con D.G.P. n. 78 del 22 ottobre 2002 ha deliberato di intervenire alla costituzione della Fondazione conferendo l'uso gratuito della sede della Fondazione per tutta la durata della stessa
- Il **Comune di Spoleto** con D.G.C. n. 141 del 15 ottobre 2002 ha deliberato di intervenire alla costituzione della Fondazione conferendo gli arredi necessari per le funzioni della Fondazione stessa nonché per l'allestimento della Scuola di Alta Cucina, comprese le attrezzature necessarie per lo svolgimento dell'attività della scuola.

La Missione della Fondazione (Allegato)

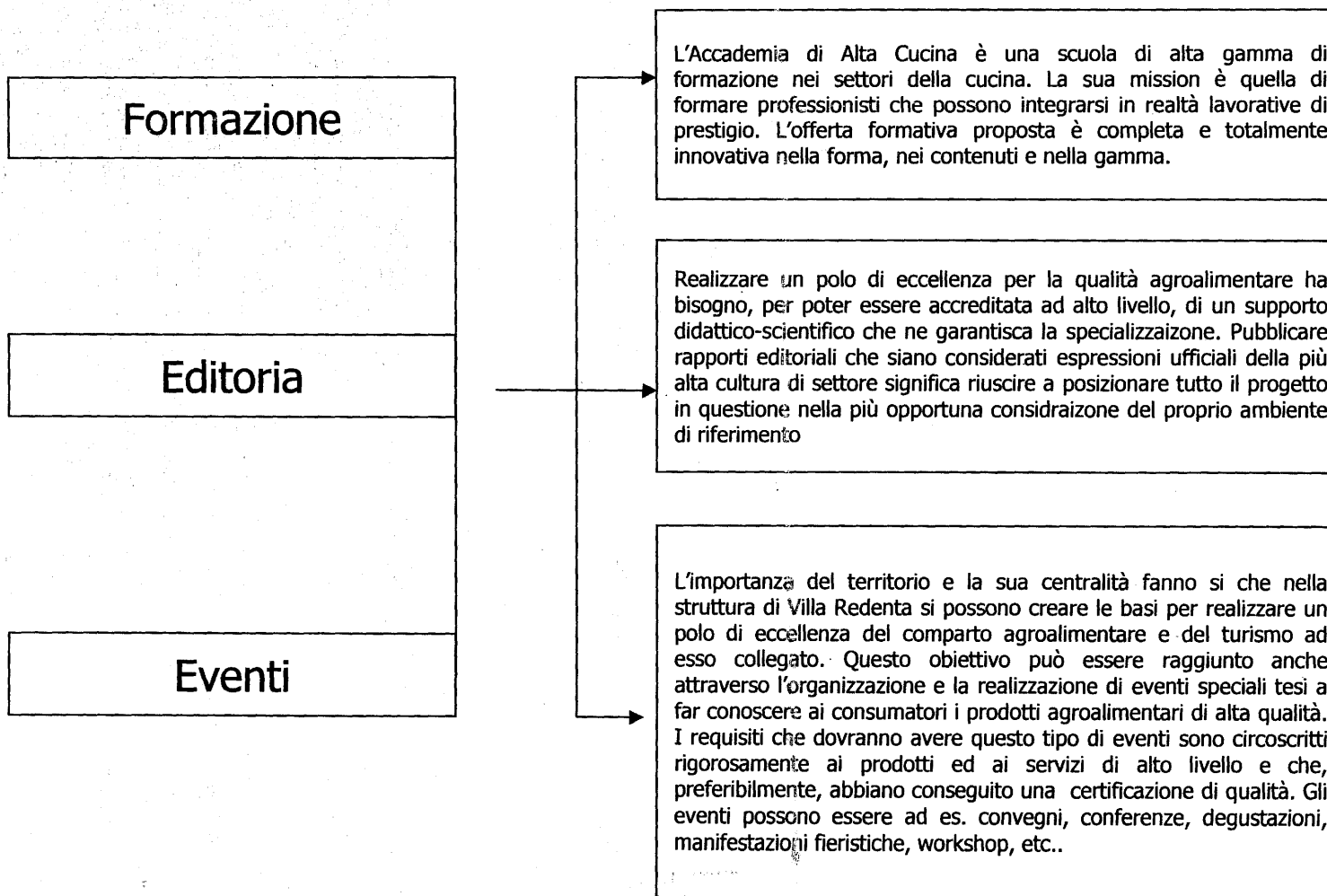
- La Fondazione Scuola di Alta Cucina Villa Redenta intende promuovere la gastronomia italiana nel mondo, sostenendo l'impiego di prodotti italiani attraverso la progettazione e la realizzazione di formazione di livello superiore dedicata a cuochi professionisti della cucina
- la Fondazione si configura come un centro di ricerca in grado di offrire una formazione altamente qualificata a figure professionali che operano nel settore della ristorazione e delle strutture ricettive e che realizza una serie di iniziative, sia nel comparto agroalimentare sia in quello culturale (iniziative, eventi, pubblicazioni) che ne accentuano l'aspetto internazionale

La sede (Allegato)

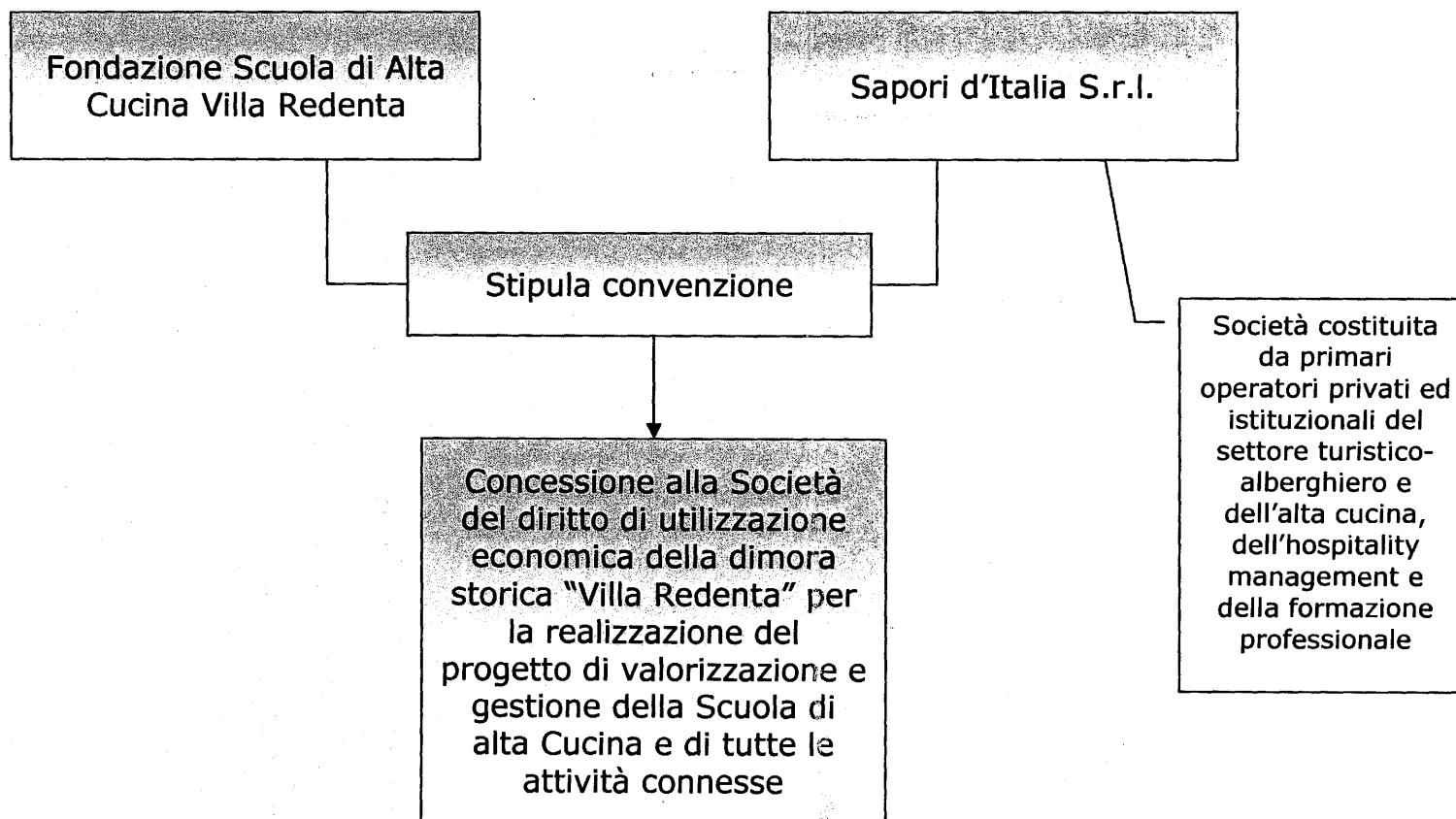


La sede di Villa Redenta riassume nei suoi caratteri i concetti cardine del progetto: prestigio, accessibilità, cornice di storia/tradizione per attività contemporanee proiettate al futuro, compresenza di luoghi chiusi opportunamente attrezzati e corredati e accoglienti spazi aperti che si caratterizzano per la loro notevole capacità ricettiva.

Linee di sviluppo (Allegato)



Convenzione con Sapori d'Italia S.r.l. (Allegato)



Il Protocollo di Intesa tra MPI e Fondazione Scuola di Alta Cucina Villa Redenta

Impegni delle parti

Fondazione Scuola di Cucina Villa Redenta

1. Organizzare eventi educational, presso le scuole alberghiere, per gli studenti delle classi 4 e 5 degli Istituti del settore alberghiero (es. degustazioni guidate di prodotti certificati DOP, IGP, STG come olio, formaggi ecc. in collaborazione con le cooperative e i consorzi di riferimento);
2. Attivare corsi di Formazione Superiore di Cucina Italiana a cui possono accedere, a determinate condizioni i neo diplomati degli Istituti alberghieri;
3. Rilasciare il diploma di eccellenza in arte culinaria;
4. Stabilire accordi con Associazioni di categoria e Assessorati di formazione regionali e provinciali, al fine di promuovere convenzioni per borse di studio e prestiti d'onore per gli studenti più meritevoli. La Fondazione si impegna, altresì, ad ottenere i finanziamenti IFTS e UE per la realizzazione di attività aggiuntive funzionali all'insegnamento;
5. Attivare corsi monografici di formazione e aggiornamento riservati agli insegnanti degli Istituti Alberghieri (es.: Primi Piatti, Prodotti alimentari tipici e di qualità, Storia della Cucina, della presentazione dei piatti e del servizio a tavola, Pane e Pasticceria) della durata di 12 ore ciascuno

Ministero della Pubblica Istruzione

1. Informare le scuole alberghiere delle azioni derivanti dall'attuazione del protocollo;
2. Promuovere il coinvolgimento degli Uffici Scolastici Regionali nelle iniziative attivate dalla Fondazione Scuola di alta Cucina Villa Redenta per un'eventuale attiva collaborazione ove si rendesse necessaria;
3. Riconoscere e accreditare la Fondazione Scuola di Alta Cucina Villa Redenta ai sensi del D.M. n. 177/2000 e successivo D.M. n. 90/2003, riguardanti la qualificazione degli Enti e il riconoscimento delle attività formative per il personale docente;
4. Riconoscere il diploma di eccellenza in Arte Culinaria;
5. Riconoscere i corsi monografici di formazione e aggiornamento riservati agli insegnanti, secondo quanto stabilito dall'art. 62 del C.C.N.L. della scuola, riguardante la fruizione del diritto alla formazione