

Prot. n. 2002
del 03-02-2023
a/e



COMUNE DI SAN CIPIRELLO

Città Metropolitana di Palermo

Alla c.a. Assessorato Regionale dell'Agricoltura
dello Sviluppo Rurale e della Pesca mediterranea.

Servizio 5 - Qualità e marketing brand Sicilia.

PEC: servizio5marketing@pec.dipartimentoogricolturasicilia.it

Oggetto: riscontro alla nota prot. n. 10494 del 24 gennaio 2023.

L'evento di cui alla nota in oggetto viene riformulato come segue:

Luogo e data di svolgimento progetto:

Palermo giorno 20 Aprile 2023

San Cipirello giorno 25 Aprile 2023

Descrizione

Nel capoluogo, giorno 20 aprile si intende realizzare una presentazione pubblica delle produzioni agricole del territorio di San Cipirello e promuovere l'evento FOCACCIA FEST II edizione, che avrà luogo in San Cipirello giorno 25 stesso mese. La presentazione sarà rivolta a turisti, consumatori, stampa, cittadini, operatori del comparto food, influencer social.

A Palermo, al centro del flusso della movida cittadina è prevista, inoltre, una esposizione dei prodotti del territorio di San Cipirello: "Il paniere dello Jato". Gli utenti potranno incontrare i produttori, ricevere informazioni sulle modalità produttive e sulle caratteristiche della produzione, nonché informazioni sull'evento che avrà luogo il 25 aprile in San Cipirello.

Uno degli obiettivi è favorire la conoscenza della qualità dei prodotti dell'interland ai cittadini spesso ignari del grande valore organolettico delle produzioni.

L'iniziativa proseguirà il 25 Aprile a San Cipirello con la realizzazione della II edizione di FOCACCIA FEST e vedrà la partecipazione di produttori del territorio di San Cipirello che presenteranno produzioni del comparto formaggi, olio, vino, trasformati di grano.

Sarà, inoltre, realizzata una degustazione a base di prodotti tipici in particolare della focaccia condita nei più svariati modi, con olio, formaggio, ricotta etc. accompagnata dal vino.

La degustazione sarà allietata da musiche folkloristiche.

La narrazione dell'evento sarà curata da una presentatrice di visibilità regionale che accompagnerà la degustazione dei prodotti e offrirà la parola ai produttori, agli chef, ai referenti del territorio.

Sarà previsto un impianto di amplificazione per consentire interventi dei produttori e della presentatrice.

Obiettivo è dare massima valorizzazione alle produzioni tipiche locali che nell'adeguata cornice potranno meglio essere comprese ed apprezzate.



Comunicazione

La comunicazione sarà pre e post evento. Prima dell'evento sarà prevista una intensa comunicazione social per promuovere la presentazione dei prodotti ed il paniere dei prodotti dello Jato, che è uno dei principali target della manifestazione.

Seguirà la comunicazione stampa relativa al fall-out dell'evento, rispetto al quale l'evento stesso sarà ripreso dai giornalisti presenti.

Per continuare a dare seguito alla promozione sarà realizzato un video che racconterà l'evento ed i prodotti stessi. In questo sarà inserito il racconto dettagliato dell'intera manifestazione e le foto chiave dell'evento con lo scopo di garantire una ricaduta successiva dell'evento che generalmente è quella più incisiva.

Il video sarà promosso sui canali social, e diffuso nella rete delle community di settore.

Le foto più significative dell'evento saranno promosse sulle piattaforme.

FOCACCIA FEST II ed .

Promozione evento nel capoluogo	€ 800,00
Comunicazione sui social pre e post evento	€ 600,00
Stampa e diffusione-affissione materiale promo/pubblicitario	€ 800,00
Allestimento spazi degustazione	€ 800,00
prodotti x la degustazione	€ 1.000,00
Personale addetto	€ 800,00
Addetto stampa e presentatrice	€ 900,00
Nolo attrezzatura-server	€ 1.000,00
Servizio video - fotografico	€ 1.500,00
Materiale di facile consumo	€ 300,00
Spettacolo folkloristico compresa SIAE	€ 1.500,00
TOTALE.....	€ 10.000,00

San Cipirello, li 3/2/2023



Il Sindaco
Vito Cannella