

COMUNE DI SCISCIANO

Città Metropolitana di Napoli

COPIA

VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE.

Nº 51 del 17.07.2018

OGGETTO: Progetto "Sagra della Nocc" – Avviso pubblico di selezione – Eventi per la promozione turistica e la valorizzazione dei territori - Delibera di G.R. 364 del 12,06,2018 - Programma giugno 2018 / giugno 2019

L'anno **duemiladiciotto**, addi diciasette del mese di luglio alle ore 10.00, nella residenza comunale, previo esaurimento delle formalità prescritte dalla Legge e dallo Statuto, si è riunito sotto la presidenza del Sindacoprof. Edoardo Serpico la Giunta Comunale.

Partecipa all'adunanza ed è incaricato della redazione del presente verbale Il Segretario Comunale Dott. Scala Antonio

Intervengono i Signori:

Edoardo Serpico	SINDACO	P
Napolitano Giovanna	Assessore	
Napolitano Massimo	Assessore	
Pi Palma Giovanni	Assessore	
Buonaiuto Cristina	Assessore	-

PRESENTI: 4

ASSENTI:

Il Presidente, riconosciuta legale l'adunanza, dichiara aperta la seduta ed invita la Giunța Comunale a deliberare sull'oggetto sopraindicato.

LA GIUNTA COMUNALE

- Vista la proposta allegata alla presente da intendersi parte integrante e sostanziale del presente atto;
- Visto l'articole 48 del Decreto Legislativo 267/2000 "competenze delle giunte";
- Visto il vigente Statuto Comunale;

con votazione favotevole unanime, espressa nei modi di legge

DELIBERA

La premessa è da intendersi qui riporrata e trascritta per costiture parte integrante e sostanziale del

1. di approvate l'allegata proposta progettuale Sagra della Noce

Con successiva votazione unanime

DELIBERA

Di rendere il presente provvedimento immediatamente eseguibile ai sensi dell'art. 134 TUEL, stante l'urgenza

Parere tecnico ex art. 49 dlgs 267/2000 Favorevole Per il Responsabile del Settore AA.GG. Il vicario Arianna Gioacchino

F.TO



COMUNE DI SCISCIANO Provincia di Napoli

CAP. 80030 - Tel. (081) 5198959 - Fax (081) 8442095 SERIVIZIO ECONOMICO-FINANZIARIO-TRIBUTI

IL RESPONSABILE DEI SERVIZIO FINANZIARIO

Vista la proposta di delibera di Giunta ed oggetto "Progetto Sagra della Noce" Avviso pubblico di selezione "Eventi per la promozione turistica e la valorizzazione dei territori" delibera di Giunta Regionale n.364 del 12.6.2018 – Giugno 2018 – Giugno 2019;

Visto che il progetto richiede un cofinanziamento da parte del Comune di €.3000 su una spesa complessiva di €.28.000;

SI ATTESTA

Che la copertura finanziaria del cofinanziamento da parte del Comune di €.3000,00 viene assicurato con la prenotazione di impegno di spesa per €.1500,00 sul cap.718 – bilancio 2018 - disponibile; ed €.1500,00 sul cap.750 – bilancio 2018 – disponibile.

SCISCIANO,17,7-2018

IL SINDACO-D.ALLE FINANZE

IL RESPONSABILIT

EKVIŽIO FINANZIARIO

BOZZA DELIBERA

Oggetto: Progetto "Sagra della Noce"- AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE "EVENTI PER LA PROMOZIONE TURISTICA E LA VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI" DELIBERAZIONE DI GIUNTA REGIONALE N. 364 DEL 12/06/2018 PROGRAMMA "GIUGNO 2018 - GIUGNO 2019

Premesso che

- a. La Legge Regionale n. 18/2014 "Organizzazione del Sistema Turistico in Campania" riconosce il ruolo fondante e primario che il turismo ha storicamente avuto nella maturazione e nell'evoluzione del fenomeno a livello nazionale, europeo e mondiale e assume che tra le finalità attribuite alla Regione vi è quella di promuovere e consolidare l'immagine unitaria e complessiva del sistema turistico regionale, valorizzando le risorse turistiche dei patrimoni diffusi del territorio regionale anche delle aree interne e di promuovere l'immagine turistica della Campania.
- b. In tale direzione, la Regione Campania, in attuazione della Costituzione e dello Statuto regionale, nonché della Convenzione UNESCO per la salvaguardia dei patrimonio culturale immateriale, sta individuando, ricogoscendo, documentando e catalogando il patrimonio culturale immateriale e le pratiche tradizionali connesse alle tradizioni, alle conoscenze, alle pratiche, ai saper fare della comunità campana, ai sensi dell'articolo 10, comma 1 della legge regionale 29 dicembre 2017, n. 38, che ha prescritto l'istituzione dell'Inventario del Patrimonio culturale Immateriale Campano (IPIC).
- ç. Tale ricognizione mira al recupero e valorizzazione del patrimonto culturale immateriale, al fine di delineare un percorso strategico regionale volto a rendere gli attrattori culturale degli effettivi generatori di domanda turistica qualificata e, in questo senso, attivatori di sviluppo economico, strutturando e consolidando in modo adeguato un'offerta turistica competitiva e sostenibile sia in termini di valorizzazione degli attrattori culturali, che di rafforzamento e qualificazione del sistema dei servizi di
- ф. A tal fine, con Deliberazione n. 364 del 12 giugno 2018, la Giunta Regionale della Campania ha inteso avviare la definizione, per il periodo "giugno 2018 – giugno 2019", di un unitario programma di interventi al fini dello sviluppo turistico, demandando, tra l'altro, agli uffici della Direzione Generale per le Politiche Culturali e il Turismo, di emanare il relativo Avviso Pubblico di selezione.
- e. il suddetto avviso ha per oggetto la procedura selettiva di proposte progettuali per la definizione di un unitario programma regionale, ai fini dello sviluppo turistico, da realizzarsi sul teπitorio regionale nel periodo "giugno 2018 - giugno 2019",
- f. le proposte progettuali dovranno assumere come obiettivi specifici di riferimento:

 creazione di offerte integrate volte a favorire la conoscenza e la valorizzazione delle seguenti risprse della tradizione della Campania:

- le tecniche e i processi che identificano una particolare produzione artistica e/o artigianale. legata alla ștoria e alle tradizioni identitarie di una comunită;
- i riti, le feste è le manifestazioni popolari associati, alle feste popolari, anche religiose, ai cicli. lavorativi, all'intrattenimento e ad altri momenti significativi e identitari della vita sociale di
- te tradizioni orali, le musiche tradizionali e i mezzi espressivi, incluso il linguaggio e le performance artístiche che caratterizzano l'identità di una comunità;
- la cuttura agro-alimentare, ivi incluse le pratiche legate alla tradizionale rurale, gastronomica ed enologica, le feste e le sagre come espressione identifaria di una comunità;
- i luoghi della cultura tradizionale dove sono costantemente ricreati, interpretati e vissuti elementi propri

del patrimonio culturale immateriale.

- ⊶integrazione degli aspetti sociali nell'offerta turistica evidenziando l'impatto sull'economia e sulla
- valorizzazione delle strutture e servizi turistici presenti nell'area interessata;
- incentivazione di forme di cooperazione ed aggregazione tra soggetti pubblici e privati interessati alla realizzazione di iniziative per il rafforzamento del senso di appartenenza della comunità e per il miglioramento della qualità e la modernizzazione dell'offerta turistica.
- g. la partecipazione alla procedura selettiva è riservata unicamente ai Comuni, che non sono capoluoghi di provincia, della Regione Campania, i quali potranno parteclpare in forma singola o associata;
- h. La dotazione finanziaria complessiva del Programma eventi, ammonta ad € 3.250,000,00 (tremilioníduecentocinquantamila/00) per l'intero programma "giugno 2018 – giugno 2019", cosl
- euro 1.250.000,00 (unmilioneduccentocinquantamila/00) per le proposte progettuali presentate dai Comuni in forma singola;
- euro 2,000,000,00 (duemilioni/00) per le proposte progettuali presentate dai Comuni in forma associata
- $\hat{\mathbf{j}}_i$ if finanziamento regionale richiesto per la realizzazione della proposta progettuale non potrà
- un importo di euro 25.000,00 (venticinquemila/00) per proposte presentate dai Comuni in torma singola:
- un importo di euro 50.000,00 (cinquantamila/00) per proposte in partenariato con minimo 4 Comuni in forma associata incluso il comune capolila;



Gonsiderato che

il Comune di Scisciano intende partecipare all'AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE "ÉVENTI PER LA PROMOZIONE TURISTICA E LA VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI" DELIBERAZIONE DI GIUNTA REGIONALE N. 364 DEL 12/06/2018 PROGRAMMA "GIUGNO 2018 - GIUGNO 2019, presentando una propria proposta progettuale in forma singola;

ia proposta progettuale "Sagra della Noce" - AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE "EVENTI PER LA RROMOZIONE TURISTICA E LA VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI" DELIBERAZIONE DI GIUNTA REGIONALE N. 364 DEL 12/06/2018 PROGRAMMA "GIUGNO 2018 - GIUGNO 2019 (allegato A del presente deliberato) redatta dal Comune di Scisciano rappresenta un'occasione per lo sviluppo economico e turistico delle aree interne della Campania ed in particolare per quanto riguarda:

- la creazione di offerte integrate volte a favorire la conoscenza e la valorizzazione delle seguenti risorse della fradizione della Campania;
- l'integrazione degli aspetti sociali nell'offerta turistica evidenziando l'impatto sull'economia e sulla
- la valorizzazione delle strutture e servizi turistici presenti nell'area interessata;
- l'incentivazione di forme di cooperazione ed aggregazione tra soggetti pubblici e privati interessati alla realizzazione di iniziative per il rafforzamento del senso di appartenenza della comunità e per il

miglioramento della qualità e la modernizzazione dell'offerta turistica.

Visto il parere favorevole espresso dal Responsabile del Settore Amministrativo, ai sensi dell'art.49, comma 1 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267 in ordine alla regolarità tecnica;

Visto il parere favorevole espresso dal Responsabile del Settore Economico-Finanziario ai sensi dell'art.49, comma 1 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267 in ordine alla regolarità contabile;

Le premesse e gli allegati costituiscono parte integrante e sostanziale del presente deliberato.

con voti unanimi legalmente ed accertati;

DELIBERA

Per tutti i motivi espressi in narrativa e che qui si intendono integralmente trascritti:

 di approvare la proposta progettuale "Sagra della Noce" - (allegato A del presente deliberato) del costo complessivo di €28.000,00 con il seguente Piano Finanziario;

Voce	<u></u>	· .	
d'entrata	Tipologia	Impe	orto
L_A	finanziamento richiesto alla Regione	(euro)	
В	diretta partecipazione finanziaria del Comune proponente	€ 25.000,00	89,29%
C	eventuali contributi e/o finanziamenti da parte di Enti Pubblici	€ 3.000,00	10,71%
1	- And wind exciting 6 bittata (Maliotter Become	·	·
<u>D</u>	merchandising, ecc)		
<u>L</u>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	<u> </u>	
• :	<u></u>	€ 28.000,00	100,00%

- di impegnarsi ad accollarsi le spese per un valore corrispondente alle entrate extra-regionali che, per qualsivoglia motivazione, dovessero successivamente venire meno;
- di individuare il Sig.re Addeo Stefano Orlando, Responsabile Affari Generali, quale Responsabile Unico del Procedimento relativo alla realizzazione del progetto "Sagra della Noce" AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE "EVENTI PER LA PROMOZIONE TURISTICA E LA VALORIZZAZIONE DEL TERRITORI" DELIBERAZIONE DI GIUNTA REGIONALE N. 364 DEL 12/06/2018 PROGRAMMA "GIUGNO 2018 GIUGNO 2019

Letto, approvato e sottoscritto Data 16/07/2019



IL SINDACIO

(Prof. Federal Serpico)

(congras opinopy loig)

(congras opinopy loig)

Regione Campania Assessorato al Turismo

AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE "EVENTI PER LA PROMOZIONE TURISTICA E LA VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI" DELIBERAZIONE DI GIUNTA REGIONALE N. 364 DEL 12/06/2018

PROGRAMMA "GIUGNO 2018 - GIUGNO 2018"

SCHEDAPROGETTUALE

Ā		
4)	Titol - del	ZIONE DELL'EVENTO
- - -	Titolo del progetto	SAGRA DELLA NOCE
	Comune proponente	Comune di Spiesione
-	Codice Fiscale/Partita IVA	84003650631
2)	Sede principale	Piazza XX Settembre
-		80030 Scisciano (NA)
		081 8442095
ļ	E-Mail e PEC	info@comune scisciane na if
3)	Legale Rappresentante	comune_scisciano@pec.it
		Sindaco Edoardo Serpico
	Responsabile Unico del Procedimento	Addeo Stefano Orlando - C.F.: DDASNF53T21l291H
4)	Telefono	0815198959
`		0815198959
	E-Mail e PEC	comunescisciano@libero.it
:	Edizioni precedenti della medesima (per	comune scisciangioned if
5)	identità di titolo ed oggetto) proposta	La Sagra della Noce, promossa dal Comuna di
ŗ	progettuale):nr.20	Scrasicano in collaborazione con la locale
		Associazione Arcifelix e altre realtà associative ed
		imprenditoriali locali, rappresenta l'evento
	· .	gastronomico tradizionale più longevo nel Comune
	e e e	di Scisciano, appuntamento imperdibile dell'autuono l
·		dell'Agro-Nolano.L'evento si svolge: di consueto
		nell'arco di due giorni concentrati in uno dei week-
		end compresi nella prima quindicina di ottobre,
} †		periodo della raccolta delle noci. Tutte le edizioni
.		sono state caratterizzate dalla medesima identità di
		titolo e oggetto. Nel tempo l'evento ha ampliato la
.	~ 80m	sua offerta, unendo all'elemento gastronomico
. [(C) 48 (C)	anche quello culturale, con iniziative di vario genere
<u> </u>		dedicate alla valorizzazione e alla diffusione delle
Le		conoscenze relative al prodotto tipico attorno al

IILe

6)	Nell'eventualità di Partecipazione in for	quale è costruita la manifestazione. Ciò ha consentito, non solo il progressivo ampliamento del target di riferimento, ma anche un costante incremento dei fruitori dell'evento e dei visitatori giunti sul territorio, con conseguenti positivi risultati per l'economia locale. La Sagra della Noce è, ad oggi, uno degli eventi maggiormente seguiti nel territorio dell'Agro-Nolano. ma associativa (Rif artt. 3.3 e 5.4.1 dell'Avviso)
5.1)	Altri Comuni coinvolti, oltre al Comune- Capofila	
8,2)	Evidenza delle ragioni della partnership	



(Ptof Masurdo Serpico)

DESCRIZIONE DELL'INIZIATIVA

1)

Finalità ed oblettivi dell'iniziativa

ll progressivo abbandono che ha caratterizzato la nocicoltura campana negli ultimi trent'anni, non ha risparmiato neppure le aree più tipiche di coltivazione, quelle dove la "Noce di Sorrento" è diventata nel corso del tempo sinonimo di qualità, tipicità e tradizione. La crisi ha investito soprattutto la Campania che nonostante la crescente espansione dei mercati del nord-Italia mantiene il primato nella produzione di noci in particolare, proprio in quella della Noce Sorrento. La crisi campana prende piede nelle aziende medio piccole,con coltivazione mista di noci ed altri frutti, ad oggi con poco spirito innovativo, ancora legato alla tradizione e che si ripercuote con la poca concorrenzialità, sul mercato e nel rapporto qualità/prezzo. A ciò si è associato il crollo del prezzo del leggo e la scarsa organizzazione del mercato, non al passo coi tempi e non sempre a tutela dei produttori.Parlare di noci e di Campania non può che portare il pensiero ad un ben preciso territorio: l'Agro-Nolano, centro principale di produzione affiancato dai territori delle province di Caserta ed Avellino e da quelli della penisola sorrentina,∶da cui il nome all'omonima varietà. E proprio nel territorio dell'Agro-Nolano, di cui il Comune di Soisciano fa parte, che le tradizioni, soprattutto quelle di carattere rurale, dedicate al mondo dellanoce sono giù che mai vive. La crescita culturale e sociale e l'inarrestabile progresso tecnologico e scientifico che proiettano ogni realtà nel mondo della globalizzazione, non possono prescindere, infatti, dail'enorme culla della tradizione che egni noce consumata sulle tavole di ogni paese porta con se. Una storia fatta di uomini e donne che per decenni hanno portato avanti, soprattutto nelle piccole realtà cittadine e provinciali, idee e tradizioni che hanno resistito e che tutt'ora cercano di resistere alla crescente innovazione. Una tradizione che, nella realtà di Scisciano, è ancora viva e si riscopre soprattutto nei mesi autunnali, quando le strade vengono attraversate dalle scuotitrici meccaniche, che hanno soppiantato la tecnica della bacchiatura manuale con pertiche di castagno e icortili riempiti con noci messe ad essiccare, dopo essere state smallate, alla luce del sole, sebbene oggi si stia consolidando sempre più la vendita di un prodotto fresco, appena raccolto, nonostante gii introiti siano minori. Si tratta di tradizioni, tecniche e riti che, nell'era di internet, abbiamo ancora la fortuna di poter ammirare, con l'obbligo morale di custodirle è promuoverle nel nostro futuro. Per mantenere vivo e florido il ricordo di tale spaccato di un mondo rurale che va via via scomparendo occorre farlo conoscere attraverso strumenti e iniziative adeguate. Tra queste si colloca l'evento "Sagra della Noce". un'iniziativa che, nel tempo, ha ampliato la sua portata



trasformandosi da evento gastronomico volto alla valorizzazione di un prodotto tipico locale, ad appuntamento costruito per porre all'attenzione dei suoi fruitori tutto il complesso universo valoriale sotteso alla tradizione rurale, legata alla produzione della noce, propria del Comune di Scisciano, ma anche dei territori limitrofi. Non più quindi solo un evento costruito attorno alla preparazione e somministrazione di piatti tipici, ma un'iniziativa ampia volta a promuovere, oltre che il gusto, anche la cultura legata ai prodotti tradizionali Le iniziative poste in essere nell'ambito della sagra, l'offerta culturale affiancata all'offerta eno-gastronomiça e l'indiscutibile qualità della stessa, hanno ampliato, nel tempo, la funzione dell'evento, rendendolo un attrattore turistico di grande importanza per la comunità sciscianese e in generale per il territorio dell'Agro-Nolano. Quindi, la Sagra della Noce di Scisciano persegue, oggi, accanto ai suoi scopi tradizionali, i

- Promuovere la locale varietà di noce, unitamente alle altre tipicità terrtioriali, in un'ottica di valorizzazione turistica;
- Fornire al Comune di Scisciano, e in generale anche alle aree limitrofe, un forte attrattore capace di incrociare la domanda con l'offerta turistica rivolta ai target di riferimento;

 Rafforzare la conoscenza dell'attrattività del territorio nel suo complesso, attraverso la valorizzazione delle sue peculiarità;

 Favorire lo sviluppo di filiere produttive legate ai settori culturali facendo emergere le reali vocazioni territoriali;

- Superare la dimensione locale nella capacità di attrazione di flussi turistici con conseguente ampliamento della domanda turistica;
- Veicolare e diffondere l'immagine culturale e turistica del territorio;
- Raiforzare il senso di appartenenza della comunità locale.

Tali obiettivi saranno perseguiti attraverso un ricco programma di iniziative che prenderà vita in uno dei due week-end compresi nella prima quindicina di ottobre, che prevede la realizzazione delle seguenti azioni.

Convegno

Organizzazione di un convegno dedicato alla valorizzazione dei territorio in chiave turistica attraverso lo strumento delle tipicità territoriali.

Specifiche tecniche

L'azione prevede: segreteria organizzativa, allestimento

location con n°2 roll up, noleggio service audio-luci-video, cavalieri con i nomi dei relatori e immagine coordinata dell'evento, n°2 hostess per accompagnamento e realizzazione di n°50 inviti per partecipanti.

Laboratorio di avvicinamento alla conoscenza della noce Organizzazione di nº1 laboratorio di avvicinamento alla conoscenza del prodotto tipico localae, per nº50 partecipanti, con degustazioen guidata di piatti a base di noce, illustrate da un esperto relatore.

Specifiche tecniche

L'azione prevede: allestimento location, servizio di cucina e camerieri, acquisto di prodotti tipici, noleggio piatti, posateria e stoviglie, compenso per esperto relatore, noleggio sevice audio-luci-video, n°2 hostess per accompagnamento pertecipanti, segreteria organizzativa.

Stand espositivi di produzioni tipiche

Esposizione tematica presso stand predisposti all'uopo, che ospiterà aziende locali produttrici di prodotti agro-alimentari e/o artigianali di eccellenza.

Specifiche tecniche

L'azione prevede il noleggio di n°5 stand di dimensioni 2X3 o 3X3 o equivalentirealizzati in materiale ecologico, illuminati con lampadine a rispannio energetico.

Degustazioni guidate

Organizzazione di un n°1 stand che ospiterà unpercorso di degustazione guidato dedicato alla noce.

<u>Specifiche lecniche</u>

L'azione prevede l'acquisto di prodotti tipici, personale addetto alla preparazione, acquisto di posate e stoviglie monouso in materiale ecologico, compenso per relatori che illustreranno le produzioni tipiche, realizzazione di cartelli esplicativi dei prodotti/piatti/preparazioni in degustazione comprensivi dei servizio di grafica e stampa.

Spettacoli musicali

Organizzazione di n°2 spettacoli musicali volti a ricreare l'atmosfera tipica di una festa di paese in occasione di tutte e due le sere dell'evento.

Specifiche tecniche

L'azione prevede il compenso per artisti, noleggio servizci audio-luci, eventuale installazione del palco, eventuali diritti SIAE.

Caratterizzazione location e allestimento info-point Caratterizzazione delle principali location di svolgimento dell'evento con elementi attinenti il mondo rurale. Allesimento info-point.



<u>Specifiche tecniche</u>

Caratterizzazione delle principali location dell'evento con elementi scenografici all'upo predisposti.Allestimento info-point con tavolo con n°2 secute e presenza di n°2 hostess.

Organizzazione concorso fotografico

Organizzazione di unconcorso fotografico dedicato al territorio Sciscinese e ai suoi luoghi diinteresse, con particolare riferimento ai noceti presenti nell'area.

<u>Specifiche tecniche</u>

L'azione prevede: predisposizone bando di concorso, servizio di segreteria e raccolta foto, allestimento mostra fotografica, coordinamento delle operazioni di voto, fernitura premi per vincitori.

Escrusione di trekking urbano

Organizzazione di n°1 escursione di trekking urbano alla scoperta dei noceti del terrtiorio di Scisciano.

Specifiche tecniche

Organizzazione di n°1 escursione guidata con servzio di accompgnamento,

La ventunesima edizione della "Sagra della Noce" di Scisciano, inoltre, si caratterizzerà per un ampliamento temporale dell'iniziativa, con l'organizzazione di n°2 eventi collaterali:

Il Gusto del Teatro

Rassegna teatrale, con l'attivo già due edizioni, dedicate all'allestimento di spettacoli aventi come oggetto il rapporto tra cibo e teatro. La rassegna prevede l'allestimento di n°2 spettacoli da tenersi, in due giorni diversi, tra l'ultima settimana di novembre e la prima di dicembre.

2) Il Gusto del Natale

Evento natalizio, rivolto principalmente bambini,con l'attivo già due edizioni, dove la dimensione ludica tipica del periodo si unisce alla promozione di tipicità locali al fine di favorirne la conoscenza e l'apprezamento anche presso i più piccoli. L'evento si svolge nella seconda quindicina di dicembre, nell'arco di una giornata

Il presente progetto contribuisce, così come richiesto dalla programmazione regionale prevista nell'ambito dell'AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE "EVENTI PER LA PROMOZIONE TURISTICA E VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI" DELIBERAZIONE DI GIUNTA

REGIONALE N. 364 DEL 12/06/2018 PROGRAMMA "GIUGNO 2018 - GIUGNO 2019, al risveglioculturale del territorio del Comune di Scisciano, attraverso la valorizzazione degli elementi identitari, insiti nella cultura diriferimento, che consentono di attivare e promuovere nella gente, il senso di appartenenza alla comunitàper avverare il riscatto culturale delle piccole realtà locali. A partire dalla riscoperta del senso diappartenenza è possibile promuovere nuove sensibilità educative e formative, far crescere la rete sociale, migliorare le forme di comunicazione e la comunicazione stessa nel territorio, favorire la crescita

e la strutturazione di luoghi aggregativi per giovani e meno giovani.Il risultato atteso di tale azione sarà quello di rendere maggiormente fruibile il patrimonio storico eculturale a cittadini e turisti, di incrementare la partecipazione agli eventi e alle manifestazioni legate alletradizioni, agli usi e ai costumi locali in un ottica di cooperazione sistemica tra enti locali, operatori del settora e in generale la comunità locale. Fulcro di tale prospettiva è la riscoperta e la valorizzazione di uno del prodotti simbolo della tradizione contadina, culturale gastronomica di Scisciano: la noce. Tale prodotto tipico da origine ad un evento che si inserisce, oggi, a buon diritto nel trend in crescita del turismo legato alle sagre e agli eventi enogastronomici. Secondo i dati diffusi da Coldiretti/lxe, nel 2016 più di otto italiani su dieci (81%) hanno scelto di partecipare a sagre e feste di paese, facendo registrare un aŭmento del 10% nelle presenze rispetto all'anno precedente. Si tratta di una vera e propria tendenza che è il frutto dell'esigenza di contenere le spese, ma anche di ristabilire un rapporto più diretto con il cibo, la cultura e le tradizioni territoriali, soprattutto nei periodi in cui si moltiplicano le iniziative di valorizzazione dei prodotti locali con feste organizzate in tutta Italia, nei piccoli e grandi centri.In tale ambito viene costruito un evento volto non solo a favorire il rafforzamento del senso di appartenenza e dell'identità locale, ma anche ad aprire il territorio ad una fruizione da parte di visitatori provenienti dall'esterno. La noce diventa dunque, "marchio" riconoscibile del territorio che attraverso essi si identifica e si propone ai diversi target di riferimento, garantendo una forte riconoscibilità e una buona integrazione spaziale e temporale. Il tema della noce e del gusto tipico ad essa legato risulta essere, infatti, elemento caratterizzante anche degli eventi collaterali alia Sagra della Noce inseriti nella presente proposta progettuale che sin dal titolo saranno caratterizzati dalla presenza della parola "gusto". mentre nei contenut| avranno costanti riferimenti alla noce e alla tradizione produttiva e gastronomica locale. Gli eventi oggetto della presente proposta progettuale risultano, dunque fortemente legati e integrati nel tempo e nello spazio, anche grazie alla stagionalità di produzione e di utilizzo del prodotto kipico oggetto delle varie iniziative, secondo il seguente quadro ศีลรธยกtivo:



EVENTO Sagra della Noce	PERIODO DI SVOLGIMENTO Prima quindicinà di ottobre
Il Gusto del Teatro	Ultima settimana di novembre. Prima
Il Gusto del Natale	settimana di dicembre Ultima quindicina di dicembre

Aderendo, dunque, per sua naturale vocazione alla tendenza del turismo legato al mondo delle sagre, e rappresentando uno strumento fondamentale di promozione del territorio, laventunesima edizione della "Sagra della Noce" di Scisciano risulta essere coerente agli obiettivi specifici indicate nell'AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE "EVENTI PER LA PROMOZIONE TURISTICA E LA VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI" DELIBERAZIONE DI GIUNTA REGIONALE N. 364 DEL 12/06/2018 PROGRAMMA "GIUGNO 2019, con particolare riferimento a:

1.creazione di offerte integrate volte a favorire la conoscenza e la valorizzazione delle seguenti risorse della tradizione della Campania:

- le tecniche e i processi che identificano una particolare produzione artistica e/o artigianate legata alla storia e alle tradizioni identitarie di una comunità;
- i riti, le feste e le manifestazioni popolari associati, alle feste popolari, anche religiose, ai cicli lavorativi, all'intrattenimento e ad altri momenti significativi e identitari della vita sociale di una comunità;
- le tradizioni orali, le musiche tradizionali e i mezzi espressivi, incluso il linguaggio e le performance artistiche che caratterizzano l'identità di una comunità;
- la cultura agro-alimentare, îvi incluse le pratiche legate alla tradizionale rurale, gastronomica ed enologica, le feste e le sagra come espressione identitaria di una comunità;
- i luoghi della cultura tradizionale dove sono costantemente ricreati, interpretati e vissuti elementi propri del patrimonio culturale immateriale.
- 2.integrazione degli aspetti sociali nell'offerta turistica evidenziando l'impatto sull'economia e sulla comunità locale;
- valorizzazione delle strutture e servizi turistici presenti nell'area interessata;
- d.incentivazione di forme di cooperazione ed agguegazione tra soggetti pubblici e privati interessati alla realizzazione di iniziative per il rafforzamento del senso di appartenenza della comunità e per ilmiglioramento della qualità e la modernizzazione dell'offerta turistica.

Luogo di svolgimento:

3.1) Locations

L'evento "Sagra della Noce" si svolgerà presso il centro storico del Comune di Scisciano e avrà il suo fulcro all'interno dei

SOLUTION OF THE PARTY OF THE PA

giardini di Piazza XX Settembre, coinvolgendo al contempo luoghi simbolo del paese come la Chiesa di San Giovanni Battista, la quale affaccia sulla piazza centrale del comune, e i luoghi periferici, quali i noceti e le masserie. Segue descrizione.

Il Comune di Scisciano

Scisciano è situato alle faide del Monte Somma, a nord-est d Napoli il toponimo sembra derivare da ún certo Sittius, probabile proprietario di queste terre. Sulle origini del paese pon esistono documentazioni certe. Il territorio fu abitato dagli Osci, dai Sanniti e quindi dai Romani: la località faceva parte d un vasto comprensorio denominato "Campus romanus"; attraversato dalla via Adrianea, dalla via Ropilia e da un acquedotto. La prima documentazione sicure risale al 986 mentre nel secolo successivo sono nominati diversi casal sparsi sul territorio di Scisciano: San Martino, la Corte del Manganelli, Contrada Nel 1294 Scisciano era noto come feudo di Marigliano e passo con questo in possesso di Filippo d'Angiò, figlio di Carlo II. Nel 1392 il feudo fu acquistato da Raimondello Orsino insieme a Brusciano e a San Vitaliano. In seguito i casali di Brusciano, Scisciano e San Vitaliano si staccarono da Marigliano, allora contea, e nel 1542 vennero venduti a Battista Carafa. Ne 1578, tuttavia, per volontà del papa Gregorio XIII, tutto il territorio ritornò a far parte del Marchesato di Marigliano. Nel 1738 fu fondata la Confraternita di San Giovanni Battista per l'assistenza ai bisognosi, riconosciuta giuridicamente nel 1798 con un Regio Decreto. Nel 1816 Scisciano diventò comune autonomo sotto la giurisdizione di Caserta e nel 1927 entrò a far parte della provincia di Napoli.

Luoghi di interesse

Parrocchiale di San Giovanni Battista

Nella centrale piazza di Scisciano, di fronte al palazzo del Comune, si erge la Chiesa San Giovanni Battista. Detta chiesa, già di proprietà dell'E.C.A. (Ente Comunale Assistenza) è tutt'oggi proprietà del Comune. In essa fu fondata, verso il 1753, da pii cittadini, una confraternita sotto il titolo di San Giovanni Battista, legalmente riconosciuta : La chiesa a navata unica è caratterizzata da un transetto che si stacca dalla navata tramite un semplice gradino balaustrato Sui lati del transetto sono presenti due cappelle, una per lato, originariamente dedicate a San Michele, quella di sinistra, e a San Biagio, quella di destra. Sulla parete frontale, invece, al di sopra dell'altare maggiore, inquadrate da discreti stucchi settecenteschi, troviamo tre nicchie che un tempo contenevano la statua di San Mauro, San Giovanni Battista e San Rocco. Le pareti dell'Intera struttura sono ancora decorate con stucchi e comici settecenteschi. Di particolare interesse sono il pulpito di legno. l'acquasantiera posta a destra dell'entrata sulla quale è scolpito il nome dell'autore Mastro Antonio Franzese e l'artistica fontana in marmo posizionata sulla parete di sinistra anch'essa risalente al XVIII sec. Il soffitto, recentemente ricostruito, presenta all'intemo la semplice struttura lignea delle capriate rimaste a vista, una volta celate da controsoffittatura lignea decorata, al centro della quale vi era

una discreta tela, riconducibile all'ultimo periodo del 1700, raffigurante San Giovanni Battista, andata completamente distrutta già prima del terremoto del 1980 Degna di nota è anche la sottostante struttura della cripta con le sue volte, le modeste tracce di affreschi ed il suo carattere prettamente cimiteriale che ci rimanda alla sua unica funzione che era quella di ospitare le salme dei confratelli defunti, fino all'editto di Napoleone del 1806.La facciata, dalle semplici forme a capanna", è messa in risalto dal timpano formato con comigi mistilines e sormontato da un'artistica Croce in ferro battuto La torre campanaria, ubicata a sinistra della facciata, che dal 189§ assolve anche la funzione di "torre civica", è un'aggraziat costruzione divisa orizzontalmente in tre livelli, nel primo del quali troviamo un piccolo vano di accesso al locali dell'antica sacrestia mentre sopra di esso vi è una lapide che riporta nominativi dei sciscianesi morti durante le ultime guerre. I secondo livello è messo in risalto dal guadrante in marmo dell'orologio posto nel 1873, in seguito all'agbattimento della torre civica; l'ultimo, invece, aperto sui quattro lati con dei van ad arco, ospita la cella delle campane. La torre è coronata da luna deliziosa balaustra ottocentesca in ghisa, sulla quale sono alloggiate le due campane dell'orologio sompontate da una caratteristica banderuola in ferro.

<u>Chiesa di San Martino</u>

La Chiesa di San Martino risale alla fine del XIV secolo o agli inizi del XV secolo, ma venne ampliata nel primi anni del XVIII secolo, internamente, sull'altare maggiore in marmi policromi è collocata una tela settecentesca raffigurante il Cristo. Preziose sono due statue lignee del XVII secolo rappresentanti San Martino e la Vergine Assunta.

Parrocchiale di San Germano

Sulle origini della Parrecchiale di San Germano non vi sono notizie certe. Il corpo di fabbrica era più basso e stretto dell'attuale, ma venne ampliato dopo il secondo conflitto mondiale. Il campanile risale anch'esso al periodo della ricostruzione.

<u>Masserie</u>

Interessanti sono anche le masserie della zona, tra cui la Masseria Camaldoli, costruita nel 1577 dai Camaldolesi, e la Masseria Montanaro, risalente al XVIII secolo, situata all'inizio del paese, che appartenne all'Eremo di Nola e successivamente all'Eremo Reale. L'edificio si struttura su tre livelli suddivisi nella facciata da una sequenza di archi. Nell'annessa Cappella privata sono custoditi una statua della Vergine e un dipinto raffigurante la Madonna delle Grazie.

Gli eventi collaterali, previsti dalla presente proposta progettuale, andanno ad interessare i seguenti luoghi dei territorio di Scisciano:

- Teatro Comunale, dotato di n°200 posti
 - Piazza San Martino

e tipicità valorizzatedalla presente proposta progettuale sono

Tipicità locali e tradiziona No

valorizzate

le noci coltivate nel territorio di Scisciano di cui segue descrizione:

Originarie dell'Asia Minore, importate dalla Grecia verso il 100 a.C. in Sicilia e da li diffusesi in tutta Europa, le noci hanno da sempre caratterizzato l'economia del territorio dell'Agro Nolano, di cui Scisciano ha fatto e continua a far parte. Un frutto dalle innumerevoli qualità non solo organolettiche, ma anche benefiche per la salute, divenuto nel corso del tempo la base di numerosi piatti della tradizione culinaria campana e italiana. Come spesso accade per altre produzioni anche al noce sono legati significati propiziatori o comunque legati all'occulto. Secondo la tradizione, infatti, ai novelli sposi venivano lanciate delle noci in segno beneaugurale, perché considerate simbolo di fecondità. Nella mitologia romana, invece, questo frutto era considerato simbolo degli inferi. L'antica presenza del noce in Campania, comunque, è testimoniata dal ritrovamento negli scavi di Pompei di alberi carbonizzati molto simili agli attuali. L'ambiente pedoclimatico campano, particolarmente favorevole a tale coltura, ha consentito una sua larga diffusione nella maggior parte degli areali di pianura e di collina Le noci vengono coltivate per i loro numerosi utilizzi che comprendono tutte le parti dell'albero. Il loro legno è usato grazie alla facilità della lavorazione per produrre mobili e pavimenti molto apprezzati. I frutti possono essere consumati freschi o secchi e vengono utilizzati in numerosi piatti, salse e dolci della tradizione italiana e non solo. Si possono usare anche per produrre olio, vino e diversi liquori il più famoso dei quali è il nocino. Numerosi sono i benefici dei frutti sul corpo che fa usare le noci in diverse malattie del cuore e non solo. Anche foglie e germogli si possono usare per produrre vino oppure una volta bollite si usa la loro acqua per scurire i capelli e contrastame la caduta. L'olio di noci viene usato per produme saponi e trucchi, come sostanza che protegge contro i danni dei raggi solari oppure come sostanza per produire vernici.

La noce sarà la protagonista indiscussa dell'evento, presente in ogni piatto della sagra e in ogni azione oggetto della presente proposta progettuale.

Funzionalità dell'Intervento con riferimento, in particolare, agli aspetti di valorizzazione delle strutture e dei servizi turistici Il furismo legato agli eventi di natura eno-gastronomica e conviviale rappresenta un settore molto importante per il comune di Scisciano è per l'intero territorio circostante soprattutto in termini potenziali, in virtù di caratteristiche territoriali di grande interesse grazie ad un'articolazione in segmenti molto importanti: enogastronomico, culturale, ambientale, religioso, ecc.. L'iniziativa oggetto dell'intervento è finalizzata in un ambito integrato e coordinato, a valorizzare e promuovere l'immagine culturale e lo sviluppo turistico dell'area a partire dalle sue risorse materiali e immateriali. Tale iniziativa mira non solo alla crescita dell'attività turistica del comune di Scisciano, ma estende la sua opera di promozione all'intero territorio dell'Agro-Nolano, attraverso l'elemento delle sue produzioni tipiche. L'evento è per sua stessa natura, dunque,

IILegaleRappresentante

4)

strettamente collegato al territorio di riferimento e alle tipicità tradizionali e culturali dell'Irpinia in genere. L'eyento così configurato non può che ripercuotersi positivamente sulle attività imprenditoriali locali, con particolare riferimento alle strutture e ai servizi di natura turistica. La riscoperta della tradizioni rurali rappresenta, infatti, un trend turistico in forte crescita, da cui possono derivare positivi benefici socioeconomici per il territorio e che può contribuire, al contempo, al radicamento della popolazione locale sul proprio territorio. Il legame con il territorio e le sue emergenze, storiche e culturali, agroalimentari, e con iluoghi símbolo dell'area è quindi uno degli obiettivi prioritari del progetto nel suo complesso così come riportato negli obiettivi.L'evento mira, inoltre, a valorizzare le risorse già esistenti sul territorio, non solo dal punto di visita immateriale (memoria, identità, saperi) ma anche dal punto di vista dell'incremento dell'occupazione nei settori di attività legati al turismo, alla ricettività e ai servizi al visitatore. n tale prospettiva si segnala che il comune di Scisciano risulta

n°12 posti letto suddivisi in n°1 struttura
 n°150 posti a sedere suddivisin in n°3 strutture

Nell'area sono presenti, inoltre, i seguenti servizi rivolti al visitatore/turista:

- n°1 maneggio
- servzio di visite guidate tenuto da volonțari delle locali associazioni in occasione di evenți e manifestazioni
 - teatro comunale dotatao di n°200 posti e area bar

Cooperazione e modalità di messa in rete degli eventi su base tematica e/o territoriale:

Forme di cooperazione e aggregazione tra soggetti pubblici e privati su base tematica e/o territoriale

Le passate edizioni del'evento "Sagra della Noce" hanno visto la fattiva collaborazione tra il Comune di Sciscianoe la locale Associaione Arcifelix. La natura dell'evento, inoltre, favorisce la massima partecipazione possibile da parte dei cittadini, siano essi singoli o riuniti in associazioni. L'organizzazione dell'evento è aperta, inoltre, al contributo e alla partecipazione degli alunni delle scuole del territorio. Il Comune di Scisciano ha instaurato forme di collaborazione attiva con le aziende private del territorio al fine di garantire la valorizzazione dei prodotti e dei beni presenti su di esso e delle iniziative ad esso collegate. Si segnala, inoltre, che per la realizzazione delle passate edizioni eventi collaterali inseriti all'interno della presente proposta progettuale, il Comune di Scisciano ha collaborato con i seguenti enti e associaizoni locali:

- Ente Teatro Autonomo
- Associazione Culturale Terre di Campania

Il Comune di Scisciano rientra, inoltre, nelle seguenti forme di laggregazione con gli enti limitrofi, volte, tra le altre finalità,

NOVO)

5)

5.1)

anche al miglioramento dell'offerta turistica dell'area:

Agenzia Nola di Sviluppo

Anche in occasione della ventiduesima edizioné dell'evento "Sagra della Noce", al fine di garantire la maggiore partecipazione possibile da parte della popolazione locale, saranno avviati tavoli di concertazione con i seguenti soggetti:

- associazioni locali
- aziende locali
- locali istituti scolastici
- privati cittadini 🕝
- enti sovraterritoriali

Elementi 5.2) ai fruitori dell'iniziativa

rafforzamento Al fine di rafforzare l'offerta turistica della presente proposta dell'offerta e dei servizi dedicati progettuale, in occasione dell'evento "Sagra della Noce" saranno a disposizione dei visitatori i seguenti servizi;

- escursioni guidate di trekking urbano
- degustazioni e laboratori guidati
- banco info-point con distribuzione di materiale informativo sul progetto e sul territorio
- servizio di assistenza per diversamente abili (già fornito dalle locali associazioni)

5.3) parte dei visitatori e del turisti

La forte valenza culturale e la potenzialità di attrazione turistica Economie di scopo generate dell'evento "Sagra della Noce", ha la capacità di ottenere il nella gestione dei servizi e per la l'isultato di generare economie di scopo nei termini della messa maggiore visibilità e fruibilità da la sistema dell'Offerta Turistica dell'area. Attraverso un evento, avente come forte tema catalizzatore l'elemento materiale della varietà tipica di noce locale in tutte le sue espressioni, anche mmateriali, i luoghi simbolo di Scisciano rivivono i fasti della tradizione contadina e rurale di un tempo. La realizzazione dell'evento consentirà di creare un elemento di forte impatto dal punto di vista dell'immagine del territorio, comportando anche una maggiore visibilità per le attività locali. Ciò avverra soprattutto grazie alla realizzazione di un piano di comunicazione dedicato non solo all'evento in sé, ma alla promozione dell'intero territorio. Il banco info-point, inoltre fungerà da punto informativo, non solo per la manifestazione ma anche come punto utile a diffondere la conoscenza delle attrazioni e di tutte le altre iniziative organizzate nel corso dell'anno sul territorio del Comune di Scisciago. Economie di scopo saranno generate, infine, dal coinvolgimento diretto delle aziende locali, delle istituzioni scolastiche, delle associazioni e della popolazione nella realizzazione di diverse delle azioni previste dalla presente proposta progettuale.

Palinsesto e programma 6) dettagliato

La ventiduesima edizione della "Sagra della Noce" si svolgerà secondo il seguente programma

SAGRA DELLA NOCE PRIMA QUINDICINA DI OTTOBRE

GIORNO 1

Ore 17,30; Convegno.

Ore 18,30 Laboratorio di avvicinamento alla conoscenza della

Ore 20,00: Apertura mostra concorso fotografico

Ore 20,30: Apertura Stánd

Ore 20,30:Degustazioni guidate

Ore 21,30: Spettacolo musicale

GIORNO 2

Ore 11,30:Escursione guidata di trekking urbano

Ore 20,00: Apertura mostra concorso fotografico

Ore 20,30: Apertura Stand

Ore 20,30: Degustazioni guidate

Ore 21,30: Spettacolo musicale

IL GUSTO DEL TEATRO – ULTIMA SETTIMANA DI NOVEMBRE/PRIMA SETTIMANA DI DICEMBRE

GIORNO 1

Ore 20,00: Spettacolo teatrale

GIORNO 2

Ore 20,00: Spettacolo teatrale



sentante

:	ļ. ————————————————————————————————————	IL GUSTO DEL NATALE - ULTIMA QUINDICINA DI
ĺ		DICEMBRE DICEMBRE
	·	
1	"	GIORNO 1
ļ		Ore 10,30: inizio evento
· [.		Ore 13,00: fine evento
		A A A A A A A A A A A A A A A A A A A
1.		Il Programma
ŀ.—		il programma sará ulteriormente definito in fase di progettazione esecutivo
l'		
7)	Cast artistico	Spettacoli musicali
` ''		Saranno organizzati n°2 spettacoli folkloristici, uno per ogni sera dell'evento "Sagra della Noco"
· /		sera dell'evento "Sagra della Maga"
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	sera dell'evento "Sagra della Noce", a cura di gruppi esperti i suoni popolari di livello locale e/o regionale.
1		regionale.
.[Spettacoli teatrali
		Saranno de animati ani
1 .		Saranno organizzati n°2 spettacoli teatrali, uno per ogni sera dell'evento collaterale "i' Gusto del Tanto."
	•	dell'evento collaterale "l' Gusto del Teatro", a cura di
		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
f		l'occasione.
	1	
1 .		Spettacoli di animazione
1	1	Organizzazion di was
	ļ.	Organizzazioen di n°1 spettacolo di animazione per bambini i
1		occasione dell'evento collaterale "Il Gusto del Natale".
		nomi e le caratteristiche specifiche del cast artistico saranno definite in fase di progettazione especifica
<u></u>	` 	definite in fase di progettazione esecutiva.
8)	Direttore Artistico/Curatore	Quale Direttore Artistice/Curatore Scientifico dell'intero
",	scientifico	propetto si è acolto di instituti alla Scientifico dell'intero
	o encircuito o	
Į		Ottaiano, avendo già egli già collaborato con il Comune di Scisciano alla realizzazione di giventi le con il Comune di
· :		Scisciano alla realizzazione di eventi tesi alla valorizzazione del territorio e delle sue tinicità. Tala caste il
		del territorio e delle sue tipicità. Tale scelta è dovuta, dunque sia alla sua comprovata esperienza alla sua comprovata esperienza
] .		
1	∤	
 -	_	eventi similari, sia alla sua conoscenza del territorio e delle tipicitàlocali.
ļ	_ :	
9)	Cronoprogramma dell'idea	L'evento "Spara della "
''	progettuale	L'evento "Sagra della Noce" si terrà nel periodo compreso
.} .	- Saturdio	
		dall' AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE "EVENTI PER
		LA PROMOZIONE TUDIOTION
		I CA FROMOZIONE LURISTICA E LA MALADIAZAZIANE
		YET TENNITORI DELIBERAZIONE DI CITIMEN
		REGIONALE N. 364 DEL 12/06/2018 PROGRAMMA
	į · ·	LEGILIGNO 2019 OUGNS TO THE TOTAL PROGRAMMA
		"GIUGNO 2018 – GIUGNO 2019 Per il cronoprogramma
<u> </u>		complete dell'iniziativa si veda l'Allenato 4 alla
!		presente proposta progettuale.
ļl	<u></u>	
] [<u> </u>	
!!		· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
. !	": .	Obiettivi e strategia
	Piano di comunicazione	Dresente piano di comunicatione
ا ا	· imio ai comunicazione	il presente piano di comunicazione si basa sulla realizzazione
10)		I''' ''''''''''''' VSHIMBUIG & MEZZO OHESTONORIA AVALLARI ALA L
i ·	uen evento	Y 'Y''' 8'5 V'990K4Zdli Dfesso II Comuno di Calasiana di La
		man wan awadan a shundingaza tagona Alata abbuli c
	,	Propriet "
		ransian a media mammanta milizasti ka'-a i
		ransian a media manomenta mbasati ka'-a
	Mary M	costruzione di un piano di comunicazione de lista.
.	100 CO	costruzione di un piano di comunicazione dedicato, mirato all'ampliamento del pubblico di pattecipanti a alla diffi
Le	100 CO	ransian a media mammanta milipasti ka pela a

generale del piano di comunicazione è quello di accrescere sia la tipologia di visitatori che il loro numero complessivo, oltreché diffondere su scala regionale l'immagine positiva di una delle area interne della Campania maggiormente interessanti per gastronomia, tradizioni e cultura e risorse presenti. Nello specifico gli obiettivi del piano di comunicazione possono essere cosi riassunti:

- aumentare la conoscenza delle tipicità locali
- presentare Scisciano come meta di turismo enogastronomico
- valorizzare le risorse e le tipicità locali
- ampliare il target di riferimento

A tali obiettivi di carattere generale si affiancano alcuni obiettivi promozionali specifici tesi a valorizzare il territorio attraverso l'organizzazione dell'evento:

- incrementare la visibilità del territorio
- favorire lo sviluppo sul territorio delle attività legate ai settore turistico
- presentare il territorio come offerta turistica innovativa
- incrementare la domanda del turismo eno-gastronomico

Tali obiettivi saranno perseguiti attraverso una strategia che si sostanzierà nell'implementazione di un piano di comunicazione articolato in diverse azioni integrate e complementari tra loro sia above the line sia below the line, capaci di utilizzare tanto i vecchi quanto i nuovi media. Particolare attenzione sarà dato all'utilizzo delle nuove tecnologie internet e in particolare all'utilizzo delle piattaforme social, affiancandole a mezzi di comunicazione classici.

Mercati di riferimento e destinatari

Secondo Coldiretti sei italiani su dieci non perdono l'occasione per partecipare a sagre, fiere e mercati di paese dedicate a ricorrenze storiche, religiose, ma soprattutto a prodotti tipici dell'enogastronomia locale che sono molto spesso al centro dei festeggiamenti. Il profilo dei partecipanti alle sagre è caratterizzato da unlivello culturale elevato e da un'età compresa fra i 30 e i 40 anni.Si tratta soprattutto; per quanto riguarda il titolo di studio, di diplomati di scuola media superiore (46,57%) e laureati (17,22%), di impiegati e insegnanti (25,17%) se si considera l'occupazione (seguono operai qualificati 9,45%, artigiani o commercianti 8,11%, casalinghe 7,53% e studenti 7,44%). Il presente Piano di Comunicazione si rivolge principalmente a questa tipologia di target, con provenienza geografica principalmente provinciale regionale, ma anche con estensioni extra-regionali, con visitatori provenienti dai territory limitrofi la regione Campania. Tale larget si inserisce nel trend positivo che vede in Italia, nel 2017, le presenze motivate dal turismo enogastronomico sono state oltre 110 milioni, il doppio rispetto al 2016, e la loro spesa ha superato i 10 miliardi. Inoltre, tra le attività più praticate nel corso della vacanza da tutti i turisti, oltre il 13% sono legate a



degustazioni di prodotti enogastronomici locali, mentre l'8,6% effettua acquisti di prodotti artigianali ed enogastronomici tipici del territorio.

Descrizione della campagna, strumenti s piano media La campagna di comunicazione ha il suo principio nella creazione di un logo dedicato all'evento, che sarà poi declinator su tutti i mezzi di comunicazione previsiti. Punto cardine del piano di comunicazione è la realizzazione di un sito. web dedicato all'iniziativa. Esso conterrà, oltre alle informazioni relative alle diverse manifestazioni organizzate nell'ambito dell'iniziativa, anche notizie e curiosità relative ai territori di interesse e alle loro risorse turistiche e ai percorsi presenti. Il sito consente di raggiungere un ampio pubblice grazie al collegamento con tutte le principali piattaforme social (facebook, twitter, You Tube), gestite attraverso attività mirate idi Digital PR. Gli eventi organizzati saranπo pręsenti, inoltre, integralmente in rete grazie alla segnalazione su siti tematici, blog e forum. Utilizzando la rete internet il target sarà raggiunto anche grazie ad una campagna di newsletter. E' prevista anche l'implementazione di attività di Ufficio Stampa incentrata sulla creazione e diffusione di notizie relative l'evento a testate giornalistiche on-line e cartacee a livello locale, regionale e nazionale, ad emittenti televisive e radiofoniche. A questa si aggiungerà l'organizzazione di una conferenza stampa dedicata all'iniziativa. Verrà organizzata, inoltre, una campagna di affissione e saranno acquistati spazi pubblic(tari on-line. Nello specifico si provvederà alla implementazione delle seguenti attività di comunicazione:

Progettazione grafica

- Creazione logo progetto e immagine coordinata

Attività web

- Realizzazione sito web dedicato
- Personalizzazione e gestione profili e pagine Sociali
- Segnalazione dell'evento su siti e portali tematici
- Campagna di newslettering presso mailing list dedicate

Conferenza Stampa di Presentazione

- Realizzazione di inviti, cartella stampa e distribuzione materiale informativo

Attività di Ufficio Stampa

- Redazione invio di Comunicati Stampa prima, durante e dopo le diverse iniziative
- Contatti con testate giornalistiche, emittenti televisive e



radiofoniche

Attività di pubbliche relazioni

Realizzazione materiali di comunicazione

- Ideazione, progettazione e stampa nº 70 manifesti f.to 70X100 cm dedicati all'evento "Sagra della Noce"e relativo servizio di affisione.
- ldeazione, progettazione e stampa nº 70 locandine f.to A3 dedicati all'evento "Sagra della Noce"
- ldeazione, progettazione e stampa nº 30 manifesti f.to 70X100 cm dedicati all'evento "Il Gusto del Teatro" e relativo servizio di affisione
- ldeazione, progettazione e stampa nº 30 manifesti f.to 70X100 cm dedicati all'evento "Il Gusto del Natale" e relativo servizio di affisione .

Piano media

- Acquisto di n°1 banner su n°1 testata quotidiana on-line regionali f,to leaderboard o manchette
- Acquisto di inserzioni facebook per la promozione dell'evento.

Servizio fotografico a documentazione di tutte le inizlative.

Spesa delle aziom di comunicazione: €4.500,00 IVA inclusa.

C

1)

IILe

ANALISI DELLA DOMANDA

Capacità dell'evento di attrarre flussi di visitatori/turisti

L'evento non si configura come un'offerta univoca, ma come un prodotto complesso connotato da un forte tema di base, cui si affiancano una molteplicità di interventi paralleli interconnessi tra loro. ⊤aje formula è studiata per attrarre, interessare e stimolare la curiosità di un pubblico di visitatori quanto più ampio possibile, a partire da un elemento di attrazione principale, la noce nel caso specifico che diventa la chiave di volta utile ad interpretare e scoprire tutto il complesso mondo di storia e valori delle aree rurali della regione Campania. L'evento rappresenta, infatti, una grande vetrina sul patrimonio storico e culturale locale che introduce i visitatori alla scoperta dei luoghi, del folklore e delle tradizioni locali che, se opportunamente valorizzate, possono costituire un eccellente elemento catalizzatore, capace di suscitare il



desiderio di ritornare sul territorio per approfondire la conoscenza dei suoi vari aspetti anche al di fuori della manifestazione. Inoltre, le attività previste dalla presente proposta progettuale, con particolare riferimento a quelle facenti parte del piano di comunicazione, amplieranno la portata di un evento che comuquue risulta avere, soprattutto grazie al suo consolidato radicamento sul territorio, già buoni riscontri in termini di partecipazione di pubblico.

Tipologia dei destinatari

2)

Da parte di turisti italiani e, soprattutto, da parte di quelli stranieri sta crescendo la domanda di un turismo diverso, alla scoperta di luoghi insoliti, collocate al di fuori dei tradizionali tiinerari turistici. Richiesto anche l'abbinamento di percorsi di carattere storico culturale con prodotti agroalimentari tipici. Cresce insomma la richiesta di slowliving e di autentiticità. In una logica di breve periodo non è possibile modificare la cronica debolezza dell'offerta di servizi di supporto all'offerta turistico-ricettiva dell'area oggetto di studio, ma si può comunque "spingere" sulla possibilità di frequentare una zona idalle caratteristiche rurali con prodotti del luogo, partendo in giornata dal capoluogo partenopeo e cercando, nel mediolungo periodo, di creare le condizioni favorevoli alla creazione di strutture adeguate. Un punto di riferimento possono essere tour operator specializzati, le associazioni di settore, movimenti organizzati e la presenza su riviste specializzate del settore. Questo sopra delineato è un segmento già esistente ed in continua crescita, sono però maggiori, rispetto al precedente, le difficoltà per conquistarlo à necessita di interventi mirati differenti. Nello specifico, i target di riferimento, opiettivi di marketing e di comunicazione della manifestazione, sono principalmente le seguenti tipologie;

<u> Target n. 1 – Enoturisti e gastronauti</u>

E' un target di riferimento di recente sviluppo ed è costituito da tutti coloro che si sono avvicinati o si stanno avvicinando al vino ed agli altri prodotti tipici per hobby, passione, gusto (ed anche per tendenza), sono disposti a sostenere alcune ore di viaggio per entrare a contatto con prodotti, produttori, per partecipare a manifestazioni ed eventi in cui poter apprezzare, degustare ed acquistare piccoli "trofei" (prodotti tradizionali, di nicchia, espressioni dell'artigianato alimentare. trascorrendo. giomate fine settirnana all'insegna dell'enogastronomia.

Per questo sono da considerare potenziali clienti dell'area, in quanto possono trascorrere una giornata diversa, a contatto con la natura e con la possibilità di acquistare/consumare prodotti tipici. L'interesse verso questa formula alternativa da parte di questo segmento è elevato ma spesso non sono informati sulle possibilità che hanno a loro disposizione. El necessario considerare ed attrarre questo tipologia di potenziali clienti con una informazione mirata.

<u> Target n. 2 – Cultura –Iradizioni</u>

È un target costituito da turisti, sensibili alla cultura, attenti alle tradizioni locali. I bisogni specifici di tale target sono: conoscenza / approfondimento culturale, sperimentazione, relax e confort, garanzia qualità servizi informativi ed



organizzativi.

Gli elementi rilevanti di tale concept sono: la partecipazione a manifestazioni folkloristiche, culturali, sagre e mercatini, visite guidate a centri storici, musei storici e naturalistici, castelli, parchi naturali – partecipazione ad attività culturali. Prediligono alloggi confortevoli e di qualità e prodotti tipici, piatti lipici ed attività sperimentali inerenti la cultura e la gastronomia

<u>Target n. 3 – Eco-turisti</u>

tun target costituito da turisti "eco-responsabili", sensibili ed attenti al tema dell'ambiente, amanti della vita all'aria aperta e della natura, da potenziali acquirenti di procotti naturali, possibilmente coltivati con metodi biologici. È un target attento all'evoluzione della società ed ai problemi di carattere ecologico. Pone attenzione alla qualità dell'alimentazione ed è alla ricerca di luoghi da "esplorare" e del contatto con la natura. Apprezza la ricerca di valori sicuri e certificati nel settore alimentare ed è disposto a pagare un prezzo più alto per prodotti tipici.

A questi target specifici si aggiungono anche gli istituti scolastici locali, nonché Agenzie di Viaggi e Tour Operator, CRAL e Associazioni locali come offerta turistica alternativa e/o complementare a quelle tradizionalmente associate alla regione Campania.

La realizzazione della proposta progettuale "Sagra della Noce" permette di valorizzare non solo i beni storico-artistici e naturalistici del territorio ma soprattutto i giacimenti gastronomici di cui è ricca l'area: prodotti agroalimentari tradizionali e afferenti all'universo di valori proprio della Dieta Mediterranea. Inoltre, permette di creare quelle relazioni tra mondo dell'imprenditoria ed enti pubblici necessari allo sviluppo culturale e turistico del territorio, favorendo la partecipazione attiva della popolazione locale. L'evento, inoltre, amplia e integra azioni di cooperazione già messe in essere tra l'amministrazione comunale e le associaizoni del territorio.

Pertanto le priorità dell'intervento per il territorio sono riassumibili nei seguenti punti:

- incentivazione di forme di cooperazione tra soggetti pubblici e privati al fine di rafforzare l'offerta turistica ed i relativi servizi;
- valorizzazione di produzioni tipiche d'eccellenza.
- integrazione dell'offerta di beni culturali: gastronomici ed etno-antropologici con le attrazioni turistiche del territorio;
- valorizzazione delle strutture e servizi turistici presenti nell'area interessata;
- valorizzazione del prodotto turistico locale attraverso l'interazione tra attrattori culturali e turistici della Campania;
- valorizzazione del prodotto turistico logale attraverso l'interazione tra attrattori culturali e turistici della Campania e sua proiezione sui mercati di riferimento;
- partecipazione attiva all'AVVISO PUBBLICO DI SELEZIONE "EVENTI PER LA PROMOZIONE TURISTICA E LA VALORIZZAZIONE DEI TERRITORI" DELIBERAZIONE DI GIUNTA REGIONALE N. 364 DEL 12/06/2018 PROGRAMMA

Priorità dell'intervento per il territorio



IILegaleRappresentante

3)



(Prof. Staff Jour.

D_		FATTIBILITÀ FINANZIARIA
άs	Pia	no Einansia-la datri .
1}	Two submitted in Uscile" od "Entrai	ie", da articolersi, a loro vietto, este etc.
		il quadro economico deve essere a pareggio)
1.1)	Uscite fot.	
Ā	Voci di spesa	
٠.	a spess	Convegno€1.000,00
1.		
		Laboratorio di avvicinamento
٠.		alla conoscenza della noce€1.500,00
		Stand espositivi di produzioni tipiche€3.000,00
	<u> </u>	Degustazioni guidate€1.000,00
		Spettacoli musicali€3.500,00
		Caratterizzazione location
		e allestimento info-point€1.000,00
		Organizzazione concorso fotografico €500,00
	·	**************************************
		Escrusione di trekking urbano €500,00
		Organizzazione superti autoria una conse
		Organizzazione eventi collaterali€10.000,00
		Direzione Artistica €1.500,00
		Piano di Cananata
		Piano di Comunicazione €4.500,00
1.2)	<u> </u>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
	Entrate tot.	€28.000,00
· A	Finanziamento richiestoalla	€25.000,00
	Regione Eventuale diretta partecipazione	
. в	finanziaria delComune	€3.000,00
	proponente	
	Eventualicontributie/o	
٦	finanziamenti da parte diEnti	·······································
·	Pubblici Ogni altra aventuale entrata	
D	Ogni altra eventuale entrata (bigliettazione, sponsorizzazioni,	
	merchandising,ecc)	
	3,3,0,0,0,0	III proposite non à annu la
2)	Analisi finanziaria dell'evento	Il progetto non è generatore di entrate. Tutte le entrate derivanti da bigliettazioni, merchandising ecc. sono
		derivanti da bigliettazioni, merchandising, ecc. sono imputate alla copertura delle spesedell'evento.
· · · · · ·	756325	myatato and copertura dene spesedell evento.



E		
!		RISULTATI ATTESI
1)	Stima dei flussi turistici movimentabili	l risultati attesi, in termini di flussi turistici movimentabili in occasione della realizzazione dell'evento, possono essere sintetizzati come segue:
		 incremento del flusso di visitatori interessati ad eventi eno-gastronomici
		incremento dei visitatori di ritorno
		 stimolazione alla partecipazione da parte della popolazione locale e provinciale destagionalizzazione dei flussi turistici
:		 richiamo di pubblico a livello regionale intercettazione di flussi turistici ciretti verso l'Agro- Nolano;
		 Intercettazione dei flussi turistici provenienti e diretti dall'Area Vesuviana
		In virtu del programma dell'evento e delle azioni di comunicazione messe in campo per la sua promozione si
		prevede la partecipazione di almeno 3.000 persone distribuite nell'arco delle due serate. Tale dato non tiene conto della partecipazione dei visitatori "domestici".
		Il numero di partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive.
	Stima della durata della	Si prevede una permanenza dei visitatori sul territorio di
2)	permanenza del flussi turistici	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento
2)		in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedono permotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne di eventi
2)	permanenza del flussi turistici	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno permotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà
2)	permanenza del flussi turistici	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno permotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto
2)	permanenza del flussi turistici	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento dell'evento dell'evento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno pernotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso
2)	permanenza del flussi turistici	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno permotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive.
3)	permanenza del flussi turistici movimentabili Меtodologie di rilevazione del	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno permotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive. Il grado di soddisfazione dei visitatori/furisti sarà rilevato attraverso un'indagine mirata che costituirà la base per
	permanenza del flussi turistici movimentabili	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno permotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive. Il grado di soddisfazione dei visitatori/furisti sarà rilevato attraverso un'indagine mirata che costituirà la base per successive elaborazioni, sia di carattere economico relativo alla spesa turistica sia di carattere comportamentale
	permanenza del flussi turistici movimentabili Меtodologie di rilevazione del	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno permotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive. Il grado di soddisfazione dei visitatori/furisti sarà rilevato attraverso un'indagine mirata che costituirà la base per successive elaborazioni, sia di carattere economico relativo alla spesa turistica sia di carattere comportamentale, motivazionale e di soddisfazione dell'utenza.
	permanenza del flussi turistici movimentabili Меtodologie di rilevazione del	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno permotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi coltaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive. Il grado di soddisfazione dei visitatori/furisti sarà rilevato attraverso un'indagine mirata che costituirà la base per successive elaborazioni, sia di carattere economico relativo alla spesa turistica sia di carattere comportamentale, motivazionale e di soddisfazione dell'utenza. Tale indagine, sarà realizzata attraverso interviste ad un campione di presenti da parte di rilevatori adibiti a tale compito
	permanenza del flussi turistici movimentabili Меtodologie di rilevazione del	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno pernotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi coltaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive. Il grado di soddisfazione dei visitatori/furisti sarà rilevato attraverso un'indagine mirata che costituirà la base per successive elaborazioni, sia di carattere economico relativo alla spesa turistica sia di carattere comportamentale, motivazionale e di soddisfazione dell'utenza. Tale indagine, sara realizzata attraverso interviste ad un campione di presenti da parte di rilevatori adibiti a tale compito e attraverso l'autocompilazione di questionari appositamente
	permanenza del flussi turistici movimentabili Меtodologie di rilevazione del	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno permotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive. Il grado di soddisfazione dei visitatori/furisti sarà rilevato attraverso un'indagine mirata che costituirà la base per successive elaborazioni, sia di carattere economico relativo alla spesa turistica sia di carattere economico relativo alla spesa turistica sia di carattere comportamentale, motivazionale e di soddisfazione dell'utenza. Tale indagine, sarà realizzata attraverso interviste ad un campione di presenti da parte di rilevatori adibiti a tale compito e attraverso l'autocompilazione di questionari appositamente predisposti. Il metodo consente di raccogliere informazioni su un campione casuale di visitatori, che visiterà i luoghi di
	permanenza del flussi turistici movimentabili Меtodologie di rilevazione del	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno permotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive. Il grado di soddisfazione dei visitatori/luristi sarà rilevato attraverso un'indagine mirata che costituirà la base per successive elaborazioni, sia di carattere economico relativo alla spesa turistica sia di carattere comportamentale, motivazionale e di soddisfazione dell'utenza. Tale indagine, sarà realizzata attraverso interviste ad un campione di presenti da parte di rilevatori adibiti a tale compito e attraverso l'autocompilazione di questionari appositamente predisposti. Il metodo consente di raccogliere informazioni su un campione casuale di visitatori, che visiterà i luoghi di svolgimento dell'intervento e/o soggiornera nell'ambito del
	permanenza del flussi turistici movimentabili Меtodologie di rilevazione del	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno permotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive. Il grado di soddisfazione dei visitatori/furisti sarà rilevato attraverso un'indagine mirata che costituirà la base per successive elaborazioni, sia di carattere economico relativo alla spesa turistica sia di carattere economico relativo alla spesa turistica sia di carattere comportamentale, motivazionale e di soddisfazione dell'utenza. Tale indagine, sarà realizzata attraverso interviste ad un campione di presenti da parte di rilevatori adibiti a tale compito e attraverso l'autocompilazione di questionari appositamente predisposti. Il metodo consente di raccogliere informazioni su un campione casuale di visitatori, che visiterà i luoghi di
	permanenza del flussi turistici movimentabili Меtodologie di rilevazione del	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno pernotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive. Il grado di soddisfazione dei visitatori/turisti sarà rilevato attraverso un'indagine mirata che costituirà la base per successive elaborazioni, sia di carattere comportamentale, motivazionale e di soddisfazione dell'utenza. l'ale indagine, sarà realizzata attraverso interviste ad un campione di presenti da parte di rilevatori adibitti a tale compito e attraverso l'autocompilazione di questionari appositamente predisposti. Il metodo consente di raccogliere informazioni su un campione casuale di visitatori, che visiterà i luoghi di svolgimento dell'intervento e/o soggiornera nell'ambito del territorio di Scisciano o dei comuni limitrofi. Di seguito si riporta un esempio di questionario:
	permanenza del flussi turistici movimentabili Меtodologie di rilevazione del	in concomitanza con lo svolgimento dell'evento dell'evento principale "Sagra della Noce". Non si prevedeno pemotti, ma permanenza giornalieria, per quanto concerne gli eventi collaterali. Il dato sulla permanenza dei partecipanti all'evento sarà certificato mediante apposito modulo di registrazione presso l'info point dedicato. Il numero di pernottamenti sarà desunto dai guest book delle locali strutture ricettive. Il grado di soddisfazione dei visitatori/furisti sarà rilevato attraverso un'indagine mirata che costituirà la base per successive elaborazioni, sia di carattere economico relativo alla spesa turistica sia di carattere economico relativo alla spesa turistica sia di carattere comportamentale, motivazionale e di soddisfazione dell'utenza. Tale indagine, sarà realizzata attraverso interviste ad un campione di presenti da parte di rilevatori adibiti a tale compito e attraverso l'autocompilazione di questionari appositamente predisposti. Il metodo consente di raccogliere informazioni su un campione casuale di visitatori, che visiterà i luoghi di svolgimento dell'intervento e/o soggiornera nell'ambito del territorio di Scisciano o dei comuni limitrofi.

marchaie biounosionale cattaceo			7 —
Sito web della Manifestazione	T 🖰 —	·	
Amici e conoscenti	1言一:		
Altro (specificare)	- - - 		
:			
<u> </u>	_]:	_ ·	
į.	;		
2. Con chí è venuto a seguire l'event	o? 🧦		
(Dalsojo)	<u> </u>	<u>.</u>	-1
Con il partner/coniuge	† <u>-</u> -		
Con i figli	- 		_
Con i parenti	—I:- —— -—		_
	<u> </u>		
Con un gruppo organizzato			
Con amici e conoscenti	丁(二 ")		-
 "-	 -		
Quanto tempo è durato l'evento?			
Meno di 30 minuti	<u>Trî</u>		\neg
30 minuti - 1 ora	┧╬┄┈	: 	_
	 -	·. 	
1 ora – 2 ore		í	
Più di 2 ore			\neg
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	· :	·	
4. Per quale motivo ha scelto di segu	ira Payont	-2	
Interesse specifico per il tema	ille Levenii	<u> </u>	
trottate	110 1	ŀ	1
tratteto	上		ļ
Interesse professionale / studio		<u>. </u>	寸
Come parte di una visita turistica	1	·	·~-i
Per accompagnare	·	<u>F</u>	·
amici/conoscenti	[] :		1
Altro (specificare)	- ,		
mile (specificare)		`	
		-i-	
and the second of the second o		ÿ.	_
<u>5. In generale è soddisfatto dell'even</u>	to?		
Molto	· — [[· ······	¬ ·
Abbastanza	┼┼	:	_
Poco		<u> </u>	_
 `		· ·	
Niente	¡□ · ·	. :	
	· .	· ·	┛.
		;	
Dell'evento ha apprezzato			
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	Abbastan	TI Dans	NI -
Molto		z Poco	Nien
	<u>a</u>	` _	te 🗆
Vinearitietifo - T	<u> </u>		
Apparati informativi			1
Prodotti tipici			
Spettacoli musicali	_ 		
Evento nel suo		.	├
/ III I	□ .		
Complesso			
Valutazione sul		-	
personale	<u> </u>		1.5
 :			



Molto	<u>ai suo pradimento?</u>	<u></u>
Abbastanza		
Poco		
Niente — — — —		
	μ	_
8. Al termine dell'evente seco		
8. Al termine dell'evento pensa che arricchite ulteriormente?	le sue conescenze :	si siano
Ho appreso delle informazioni che		· - <u> </u>
I SOMOSCEVO		lu
Non mi sembra di aver aggiunto ult	Poriori conserva	<u> </u>
1 ~ Degadno Contrala		
Ho migliorato la mia conoscenza su	Leventi obo	-
I compace to, ma non cost hank	>.	
Mi sono nate delle curiosità che inte	endo approfondiro	
	eriae abbidiougia	
! 	3	
9. Di solito partecipa ad eventi a voc	azione luristica?	
Figirano raido dell'attito	[7	··¬
Solo durante le vacanze		
·		,]
10. Ha pernottato in strutture present	ti sul territorio?	
:		
No		-
Indicare n°di giorni di permanenza	**********	
IL PROFILO DEL VISITATORE		
1 Sesso		
Uomo	···	
Donna		
	, gr	· i
2. Elà		.
_18-25 anni	· 	_
26-35 anni		
36-50 anni	: <u> </u>	
> 50 anni		_] [
- 30 KIIII	<u> </u>	
3. Residenza	· .	
Napoli		_
Provincia di Napoli		
Campania	1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	_
Italia		⊣ ∣
Estero	┼ └── -—	_
150010		
	i '	.]
4 Titolo di studio		į
=··	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	_
Laurea	1]
Diploma Medie Superiori		_
Diploma Scuola Professionale	-	_
Licenza Media		



Licenza Elementare	·
,	
5. Professione	
Imprenditore	TTT
Dirigente	
Libero professionista	↑ <u>├</u> ────
Insegnante ————————————————————————————————————	
Implegato	
Commerciante	┼ ╎
Artigiano	·
Operaio — — — — — — — — — — — — — — — — — — —	│ ┌────
Studente	 - -
Pensionato	†
Casalinga	
Disoccupato — — —	
Altro (specificare)	†
	<u> </u>
	•
DISCOVATO AL VICE	
RISERVATO AI NON RESIDENTI IN	CAMPANIA
The state of the s	i-t
Per quale motivo ha deciso di visital Scisciano?	re il comune di
<u> </u>	<u></u>
Interesse specifico per la città	
Transito verso altra destinazione	
Visita a parenti e amici	
Come parte di un itinerario turistico pi ampio	iù
Studio/lavoro	
Informed and the second	
Interesse specifico per l'evento	
Altro (specificare)	



IL SIMDARD

(Prot. Elafordo Serpico)

IlLegaleRappresentante

ALLEGATO 1 CRONOPROGRAMMA

										٠.	A nn	o 2	91 8	3/20	119							
Attività/fasi	Data inizio	Data fine	S	ette	mb	rc	•	()tb	eķr	re	No	iye	mb	re	Ð	icct	nbr	re:	1	Ge.131	naie	0
	l		1.	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	14	1	2	3	4	I!	2	3	4
AFFIDAMENTI SERVIZI	01/09/2018	30/09/2018		33	×	C_{λ}			Γ	Τ		П		Ī	-	l	П					Γ
Attività a ⁵ Organizzazione e servizi di supporto	Q1/09/2018	30/09/2018				×		Г	Г	Т		П		Г	7		П	,	П	\neg	П	Г
Attività b – Organizzazione e realizzazione Sagra della Noce	01/10/2018	15/10/2013		Ţ.	,	Γ	Ž					!	!					<u> </u>			-	
Attività b.1 - Organizyazione e realizzazione li Gusto del Teatro	23/11/2018	97/12/2018		<u>-</u>	_	:			-			-	Г					ļ	1			
Attività b.2 - Organizzazione e realizzazione B Gusto dei Natale	16/12/2018	31/12/2018	- 	1			-		1						17]"						<u>"</u>
Attività e - Comunicazione e promozione evento	01/10/2018	31/12/2018	<u> </u>			•	8		144		20	iş	ġ,			1	3					Ï
CHIUSURA LAVORI E RENDICONTAZIONE	01/01/2019	31/01/2019	Г.		<u> </u>			Γ	·		Π	Г		1	1	:				濏		3



Quantificazione e stima degli impatti attesi

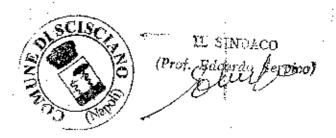
L'intervento proposto, ha effetti diretti sull'occupazione nella misura in cui andrà ad incrementare la presenza del turismo nell'area, traducendosi in opportunità di lavoro per le imprese operanti nel settore turismo e ricettività e per quelle indirettamente operanti in esso. La maggiore visibilità dell'area suscitata dalle azioni poste in essere dalla presente proposta progettuale può essere stimolo, inoltre, alla nascita di rapporti commerciali tra imprese locali turistiche e tour operator e/o agenzie di viaggi. Si prevede inoltre un effetto diretto nell'attivazione di occupazione legata all'erogazione di servizi previsti nelle varie azioni del progetto. Gli effetti indiretti sull'occupazione sono quelli relativi alle attività coinvolte nei programmi di promozione e sviluppo (enogastronomia, turismo |culturale, artigianato locale, servizi di supporto). Tali attività| vanno dal semplice bar, ad attività ricettive e dir istorazione e finance agli ambulanti. Il progetto attiverà un impatto anche sulle pari opportunità, poiché le attività di supporto e di servizio previste (comunicazione, promozione, organizzazione eventi, animazione, ecc.) si prevede che coinvolgeranno direttamente donne, anche con titoli di studio elevati ed al contempo con qualifiche "deboli", che sono le categorie che maggiormente risentono in maniera negativa delle asimmetrie sui mercato del lavoro. Gli impatti sul comparto delle Tecnologie Informatiche e Telematica – IC&T – previste nel presente progetto sono molto rilevanti. Infatti, gran parte delle attività promozionale prevede un uso estensivo di tali tecnologie, con particolare riferimento alla rete web, attraverso cui si intende comunicare efficacemente e penetrare in ares e mercati situati a distanze altrimenti proibitive. In particolare, l'attività di promozione del progetto di utilizzera in maniera molto diffusa le tecnologie informatiche, attraverso l'utilizzo di siti web e tecnologie basate su Internet per dare la massima diffusione alle iniziative previste e per far conoscere meglio all'esterno le attività del progetto stesso. Utilizzando le opportunità offerte dalle rete anche aree geografiche collocate al di fuori dei tradizionali itinerari turistici campani, possono avere occasioni di visibilità che, se opportunamente incanalata attraverso efficaci iniziative di animazione territoriali, quali quelle espresse dalla presente proposta progettuale, possono tradursi in volano per il rilancio idell'economia e dell'occupazione.



Prot Edditt Bervical

ALLEGATO (CRONOPROGRAMMA

Attività/fași	Data inizio	Data fine	Anno 2018/2019																	
			Settembre			Ottohre				Novembre			re:	Dicembre				Gennaio		
			1 2 3 4	4	1	2	3	4	1	2	3	4	į į	2	3 4	1	1 2	3	14	
AFFIDAMENTI SERVIZI	01/09/2018	30/09/2018	S 72			7		Γi	[-		П	一		4	\dashv	\top	┪.	1	亡	-
Attività a *Organizzazione e servizi di supporto	01/09/2018	30/09/2018			4	Ť		Н		<u> </u>	ŀŀ	-f	\dashv	•	+	- -	+	\vdash	+	h
Attività b Organizzazione e realizzazione Sagra della Noce	Q1/10/2018	15/10/2018							_	- ~-		7	- 1	~	:. :	+	\dagger	\vdash	· -	÷
Attività b.I - Organizzazione e realizzazione H Gusto del Teatro	23/11/2018	07/12/2018		ři	_		***		—: 	-	- !					1	1	 -	ļ	
Attività b.2 - Organizzazione e realizzazione il Gusto del Natale	16/12/2018	31/12/2018	<u>!-</u> -						·-		j	Ī		7				 	}	7
Attività e - Comunicazione e promozione evento	01/14/2018	31/12/2018		<u>:</u>		20	鬱	**		œ.		3		8				┆	 	十
CHIUSURA LAVORI E RENDICONTAZIONE	01/01/20 39	31/01/2019	<u> </u> .		_ [-7					7			7			S	XX.		k



IL PRESIDENTE

F.to prof. Edoardo Serpico

IL SEGRETARIO GENERALE F.to Dott. Scala Antonio

E' copia conforme all'originale, da servi	re per i bi anımin	istrativo.
Scisciano, 17 LUG. 2018		I SEGRETARIO GENERALE
,	Namon O	Fort Scala Antonio
Il sottoscritto Responsabile del Scrvizio delle	1	
gli atti d'Ufficio;	1 mooneazioni ag	can effetto di pubblicità legale, visti
Visto lo Statuto Comunale;		
	ATTESTA	
Che la presente deliberazione è stata pubbliconsecutivi nel sito web istituzionale di questi legge 18/6/2009 n. 69), ed è stata compre capigruppo consiliari (art. 125 T.U. n. 267/200	o Comune, access resa nell'elenco	sibile al pubblico (art 32 1 comos
Dalla residenza comunale, 17 LUG. 2018	05	
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	(kapoli)	IL Responsabile del Servizio
Visti gli atti d'Ufficio;		
	SIATTESTA	
che la presente deliberazione è stata pubblicat consecutivi, dal	ed è di	venuta esecutiva oggi, decorsi 10
oppure () dichiarata immediatamente eseguibile		
Dalla residenza comunale,		
Il Responsabile del Servizio		Il Responsabile del Settore