



**COMUNE DI SCISCIANO**  
**Città Metropolitana di Napoli**

**COPIA**

**VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA COMUNALE**

**N°73 del 03/10/2019**

**Oggetto : *Approvazione progetto " Festa della P'zetta e vino cuotto" Bando per la concessione di sovvenzione ai Comuni ed alle proloco per la realizzazione di iniziative per la promozione economica e territoriale della Provincia di Napoli***

L'anno duemiladiciannove, addì tre mese di ottobre alle ore 17:50 nella residenza comunale, previo esaurimento delle formalità prescritte dalla Legge e dallo Statuto, si è riunita sotto la presidenza del Sindaco prof. Edoardo Serpico la Giunta Comunale. Partecipa all'adunanza ed è incaricato della redazione del presente verbale il Segretario Comunale Dott. Stefano Addeo .

Intervengono i Signori:

<b>Edoardo Serpico</b>	<b>SINDACO</b>	<b>P</b>
<b>Napolitano Giovanna</b>	<b>Assessore</b>	<b>P</b>
<b>Napolitano Massimo</b>	<b>Assessore</b>	<b>P</b>
<b>Di Palma Giovanni</b>	<b>Assessore</b>	<b>A</b>
<b>Buonaiuto Cristina</b>	<b>Assessore</b>	<b>P</b>

PRESENTI: 4

ASSENTI: 1

Il Presidente, riconosciuta legale l' adunanza, dichiara aperta la seduta ed invita la Giunta 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'articolo 48 del Decreto Legislativo 267/2000 "competenze delle giunte";

-Letti i pareri espressi ai sensi dell'articolo 49 e 147 bis del Decreto Legislativo 267/2000 dai dirigenti dei rispettivi settori ed allegati al presente atto deliberativo;

-Visto il vigente Statuto Comunale;

con votazione favorevole unanime , espressa nei modi di legge ;

### **DELIBERA**

La premessa è da intendersi qui riportata e trascritta per costituire parte integrante e sostanziale del presente provvedimento ;

1. di approvare l'allegata proposta di deliberazione , che forma parte integrante e sostanziale del presente atto ;
2. di trasmettere ai Responsabili dei servizi, per ogni atto consequenziale;

Con successiva votazione unanime

### **DELIBERA**

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



# COMUNE DI SCISCIANO

*Città Metropolitana di Napoli*

CAP. 80030 – Tel. ( 081) 5198959 – Fax ( 081) 8442095

I^ SETTORE

**OGGETTO:** Approvazione Progetto “Festa della P'zetta e vino cuotto” – BANDO per la concessione di sovvenzioni ai Comuni ed alle Proloco per la realizzazione di iniziative per la promozione economica e territoriale della Provincia di Napoli

## PROPOSTA DI DELIBERAZIONE ALLA GIUNTA COMUNALE

Premesso che

L'Amministrazione Comunale di Scisciano, ha tra i suoi scopi principali quelli di tutelare e migliorare il patrimonio paesaggistico, ambientale, monumentale ed artistico della città di Scisciano, anche attraverso lo sviluppo di attività di Promozione dei beni culturali e/o attività turistiche del territorio, di valorizzazione delle eccellenze produttive locali, nonché di sostegno allo sviluppo economico territoriale;

al fine di perseguire tali scopi intende promuovere, nel periodo autunno-inverno 2019, il progetto denominato “Festa della P'zetta e vino cuotto”;

il suddetto progetto è dedicato alla valorizzazione delle eccellenze produttive locali anche attraverso la Promozione dei beni culturali e/o attività turistiche del territorio e il sostegno allo sviluppo economico territoriale;

La CCIAA ha emesso il bando per la concessione di sovvenzioni ai Comuni ed alle Proloco per la realizzazione di iniziative per la promozione economica e territoriale della provincia di Napoli;

Il suddetto bando definisce i criteri e le modalità per la concessione di sovvenzioni a sostegno delle iniziative di promozione economica e territoriale organizzate da Comuni della provincia di Napoli e dalle proloco territoriali nell'anno 2019, ai sensi del “Regolamento per la concessione di ausili finanziari” in conformità all'art. 12 della L. 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii approvato con Delibera del Consiglio n. 4 del 30 maggio 2019 e sulla base degli indirizzi ricevuti dalla Giunta camerale come da delibera n. 66 dell'11 giugno 2019.

Le risorse, complessivamente stanziata a disposizione dei soggetti beneficiari ammontano ad euro 1.500.000,00 (unmilione cinquecentomila) così ripartite:

- Euro 1.400.000 (unmilione quattrocentomila euro) per le iniziative proposte e realizzate dai Comuni;
- Euro 100.000 (centomila euro) per le iniziative proposte e realizzate dalle Proloco territoriali

La sovvenzione per la realizzazione dell'iniziativa proposta non potrà eccedere l'importo di 25.000€ per i Comuni e di 10.000€ per le Proloco territoriali.

Possono presentare domanda a valere sul presente bando le Proloco territoriali della provincia di Napoli ed i Comuni della provincia di Napoli, con esclusione del Comune capoluogo di provincia (delibera di

Giunta n. 66/2019) nonché i Comuni e le Proloco che nel corso dell'anno corrente siano state assegnatarie di un ausilio finanziario da parte dell'Ente a qualsiasi titolo concesso.

Così come previsto dal DM 7/3/2019 del Ministero dello Sviluppo Economico, sono ammissibili, ai fini del presente bando, esclusivamente le iniziative che abbiano una delle seguenti finalità:

- Promozione dei beni culturali e/o attività turistiche del territorio;
- Valorizzazione delle eccellenze produttive locali;
- Sostegno allo sviluppo economico territoriale;

### Considerato che

il Comune di Scisciano intende partecipare al Bando per la concessione di sovvenzioni ai Comuni ed alle Proloco per la realizzazione di iniziative per la promozione economica e territoriale della provincia di Napoli

Il progetto "**Festa della P'zetta e vino cuotto**" - (*allegato A del presente deliberato*) redatto dal Comune di Scisciano rappresenta un'occasione per lo sviluppo economico, sociale e turistico del territorio, con particolare riferimento alla

- Valorizzazione delle eccellenze produttive locali;

**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;

Si propone di deliberare

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

- di approvare il progetto "**Festa della P'zetta e vino cuotto**" - (*allegato A del presente deliberato*) del costo complessivo di **€25.000,00**. con il seguente Piano Finanziario:

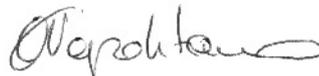
<b>1)</b>	<b>Piano Finanziario del progetto</b>	
<b>1.1)</b>	<b>Uscite tot.</b>	<b>€ 25.000,00</b>
<b>A</b>	<b>Voci di spesa</b>	Allestimento stand €3.000,00 Realizzazione laboratori dimostrativi €5.000,00 Laboratori di degustazione guidata €3.000,00 Concorso per scuole €600,00 Spettacoli musicali itineranti €5.000,00 Spettacolo con artisti di strada €1.200,00 Piano di Comunicazione €5.500,00 Direzione Artistica €1.700,00
<b>1.2)</b>	<b>Entrate tot.</b>	<b>€ 25.000,00</b>
<b>A</b>	<b>Ausilio richiesto alla Camera di Commercio</b>	<b>€ 25.000,00</b>
<b>B</b>	<b>Eventuale diretta partecipazione finanziaria del Comune/Proloco proponente</b>	<b>€0,00</b>
<b>C</b>	<b>Ogni altra eventuale entrata (bigliettazione, ecc...)</b>	<b>€0,00</b>

2)	<b>Analisi finanziaria dell'evento</b>	<i>Il progetto non è generatore di entrate. Tutte le entrate derivanti da bigliettazioni ecc. sono imputate alla copertura delle spese dell'evento.</i>
----	----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

- di individuare l' Avv. Addeo Stefano Orlando – C.F.: DDASN53T211291H – Dirigente AA.GG., quale Responsabile Unico del Procedimento relativo al progetto **"Festa della P'zetta e vino cuotto"**
- di dare mandato al Sindaco di Scisciano, Edoardo Serpico, a sottoscrivere tutti i documenti e atti necessari a consentire la partecipazione al Bando per la concessione di sovvenzioni ai Comuni ed alle Proloco per la realizzazione di iniziative per la promozione economica e territoriale della provincia di Napoli con il progetto **"Festa della P'zetta e vino cuotto"** di disporre l'immediata pubblicazione del presente atto.

Di dichiarare con separata ed unanime votazione, ricorrendone i motivi di urgenza, ai sensi dell'art. 134, comma 4, del D.Lgs. 267/2000, il presente provvedimento immediatamente eseguibile.

ASSESSORE  
Prof.ssa Giovanna Napolitano



**ALLEGATO A****BANDO**

**per la concessione di sovvenzioni ai Comuni ed alle Proloco per la realizzazione di iniziative per la promozione economica e territoriale della provincia di Napoli**

**Approvato con D.D. n. del**

**RELAZIONE ILLUSTRATIVA****IDENTIFICAZIONE DELL'EVENTO**

1)	<b>Titolo del progetto</b>	<b>"Festa della P'zetta e vino cuotto"</b>
2)	<b>Comune/Proloco proponente</b>	Comune di Scisciano
	<b>Codice Fiscale/Partita IVA</b>	84003650631
	<b>Sede principale</b>	Piazza XX Settembre 80030 Scisciano (NA)
	<b>Telefono</b>	081 5198959
	<b>E-Mail e PEC</b>	<a href="mailto:info@comune.scisciano.na.it">info@comune.scisciano.na.it</a> <a href="mailto:comune.scisciano@pec.it">comune.scisciano@pec.it</a>
3)	<b>Legale Rappresentante</b>	Sindaco Edoardo Serpico
4)	<b>Responsabile Unico del Procedimento</b>	Addeo Stefano Orlando, Segretario Comunale – C.F.: DDASNF53T211291H
	<b>Telefono</b>	0815198959 - 3383281390
	<b>E-Mail e PEC</b>	<a href="mailto:comunescisciano@libero.it">comunescisciano@libero.it</a> <a href="mailto:comune.scisciano@pec.it">comune.scisciano@pec.it</a>
5)	<b>Attuatore del progetto</b>	<i>se diverso dal proponente, indicare le modalità di scelta del soggetto attuatore, le modalità di scelta dello stesso e la convenzione stipulata (da allegare)</i>
	<b>Nominativo</b>	
	<b>Codice Fiscale/Partita IVA</b>	
	<b>Sede principale</b>	
	<b>Telefono</b>	
	<b>E-Mail e PEC</b>	

## DESCRIZIONE DELL'EVENTO

1)

### Oggetto, Finalità ed obiettivi dell'evento

Nell'era di digitale esistono ancora tradizioni, tecniche e riti del nostro passato ancora vivi e che, abbiamo la fortuna di poter vivere, con l'obbligo morale di custodire e promuovere 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 "Festa della P'zetta e vino cuotto", organizzata e promossa dal Comune di Scisciano in collaborazione con locali realtà associative. Si tratta di 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 di un dolce tradizionale identificativo del Comune di Scisciano. È un rapporto profondo e sincero, infatti, quello che lega i sciscianesi a questa festa. Essa non è solo un simbolo o una convenzione, è un rapporto costantemente rinnovato e testimoniato dalla straordinaria partecipazione popolare e civile alla sua organizzazione e al suo svolgimento. Un evento che consente anche di mettere in luce il borgo di San Martino, frazione del Comune di Scisciano, cercando di rivalutare sia il suo centro storico, col il suo patrimonio storico-culturale, sia le sue origini contadine. Un evento, dunque, capace di valorizzare non solo un prodotto tipico, ma anche il territorio da cui esso ha origine, con conseguenti benefici anche per le attività economiche locali. 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 dell'evento, l'offerta culturale affiancata all'offerta enogastronomica e l'indiscutibile qualità della stessa, hanno ampliato, dunque, 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 "Festa della P'zetta e vino cuotto", persegue, oggi, accanto ai suoi scopi tradizionali, i seguenti obiettivi:

- Promuovere la conoscenza della tradizione gastronomica locale;
- Fornire al Comune di Scisciano 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;
- Rafforzare il senso di appartenenza della comunità locale.

Fulcro di tali finalità è la riscoperta e la valorizzazione di uno dei prodotti simbolo della tradizione contadina, culturale e gastronomica di Scisciano: la pizzetta di vino cotto (P'zetta e vino cuotto" nel locale dialetto). Tale prodotto tipico dà origine ad un evento che si inserisce, oggi, a buon diritto nel trend in crescita del turismo legato alle sagre e agli eventi eno-gastronomici. Secondo i dati diffusi da Coldiretti/Ixè, nel 2016 più di otto italiani su dieci (81%) hanno scelto di partecipare a sagre e feste di paese, facendo registrare un aumento 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 pizzetta di vino cotto diventa, dunque, "marchio" riconoscibile del territorio che attraverso essi si identifica e si propone ai diversi target di riferimento. Attorno a tale prodotto tipico locale che diviene, dunque, il veicolo d'elezione per la promozione dell'intero territorio, delle sue altre tipicità e degli operatori economici in esso operanti viene costruito l'evento ad esso dedicato, della durata di n°3 giorni, che prevede la realizzazione delle seguenti azioni:

#### **Allestimento stand**

Noleggio, allestimento, montaggio e smontaggio di n°20 stand di dimensioni varie per ospitare aziende produttrici facenti parte di un percorso di degustazione volto a favorire la scoperta della pizzetta di vino cotto, dei suoi ingredienti e degli altri prodotti tipici locali.

#### **Realizzazione laboratori dimostrativi**

Realizzazione di n°3 laboratori dimostrativi dedicati alla realizzazione della pizzetta di vino cotto. L'azione prevede: allestimento laboratori, acquisto di prodotti tipici e ingredienti, acquisto di tutti i materiali necessari alla realizzazione dei piatti.

#### **Laboratori di degustazione guidata**

Realizzazione di n°3 laboratori di degustazione guidata dedicati alla conoscenza dei prodotti tipici locali. L'azione prevede: allestimento laboratori, acquisto di prodotti tipici e ingredienti, acquisto di tutti i materiali necessari alla realizzazione dei piatti.

		<p><b>Concorso per scuole</b> Organizzazione di un concorso per scuole ad indirizzo artistico sul tema del vino. L'azione prevede: spese di segreteria organizzativa, realizzazione premi.</p> <p><b>Spettacoli musicali itineranti</b> Organizzazione di n°3 spettacoli musicali itineranti con gruppi folkloristici. L'azione prevede: compenso per gruppi/artisti, eventuale noleggio service, eventuali diritti SIAE.</p> <p><b>Spettacolo con artisti di strada</b> Organizzazione di n°1 spettacolo con artisti di strada. L'azione prevede: compenso per artisti, eventuale noleggio service.</p> <p>A tali azioni il presente progetto prevede l'aggiunta delle seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realizzazione del Piano di Comunicazione</li> <li>• Direzione artistica</li> </ul>
2)	<p><b>Coerenza dell'evento con gli obiettivi e le finalità del Bando e della RPP della CCIAA di Napoli</b></p>	<p><i>Indicare le motivazioni che inducono a ritenere il progetto coerente con gli obiettivi del Bando e della RPP della CCIAA di Napoli.</i></p> <p>Il presente progetto contribuisce al risveglio culturale del territorio del Comune di Scisciano, attraverso la valorizzazione di uno dei suoi elementi identitari, insiti nella cultura di riferimento, che consentono di attivare e promuovere nella gente, il senso di appartenenza alla comunità per averne il riscatto culturale delle piccole realtà locali. A partire dalla riscoperta del senso di appartenenza 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 e culturale a cittadini e turisti, di incrementare la partecipazione agli eventi e alle manifestazioni legate alle tradizioni, agli usi e ai costumi locali in un'ottica di cooperazione sistemica tra enti locali, operatori del settore e in generale la comunità locale. In virtù di tali considerazioni appare chiaro come il progetto "Festa della P'zetta e vino cuotto", risulti coerente con la finalità di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Valorizzazione delle eccellenze produttive locali</li> </ul> <p>espressa dagli obiettivi del Bando e della RPP della CCIAA di Napoli.</p>
3)	<p><b>Luogo di svolgimento:</b></p>	<p>L'evento si svolge interamente lungo le strade e gli antichi portoni del borgo di San Maritino, frazione del Comune di Scisciano che ha, secondo le testimonianze documentali, da sempre seguito le sorti del vicino centro abitato. Di chiara derivazione romana, come dimostra la visibile suddivisione dell'assetto urbano in cardì e decumani, è stato per lungo tempo casale di Marigliano, da cui si distaccherà, assieme</p>

		ad altri piccoli agglomerati urbani solo nel 1816. Punto focale del borgo, caratterizzato ancora dalla presenza dei tradizionali basoli "vasoli" lungo le proprie strade è la caratteristica Chiesa di San Martino. Essa risale alla fine del XIV secolo o agli inizi del XV secolo, ma venne ampliata nei 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.
	<b>Elementi utili per la valutazione dell'iniziativa:</b>	
4)	<b>sostegno allo sviluppo economico territoriale</b>	<p>Il progetto "Festa della P'zetta e vino cuotto" contribuisce, innanzitutto, alla valorizzazione di tutte le imprese legate alla produzione del prodotto agro-alimentare simbolo del territorio di Scisciano: la pizetta di vino cotto. In tale filiera sono coinvolte:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• aziende vitivinicole</li> <li>• aziende produttrici di noci</li> <li>• aziende impegnate nella lavorazione delle farine</li> </ul> <p>Tali imprese sono direttamente coinvolte, grazie alle tipologie di prodotto coinvolte, nel processo di realizzazione delle deliziose pizette. Queste ultime divengono, dunque, elemento di valorizzazioni non solo per il territorio di Scisciano nella sua globalità, ma anche, nello specifico, del suo tessuto imprenditoriale e produttivo. Inoltre, l'evento "Festa della P'zetta e vino cuotto", eleggendo uno dei luoghi simbolo del comune di Scisciano – lo storico Borgo di San martino – a location dell'evento contribuisce anche alla valorizzazione di tutti gli altri elementi di attrazione ivi presenti, con particolare riferimento a quelli di ordine storico-culturale. Infine l'evento, configurato come una grande festa collettiva contribuisce a valorizzare anche le altre preziose tipicità locali di Scisciano, protagoniste assieme alle pizette di vino cotto dei percorsi di degustazione proporsi per l'occasione, ed anche la locale tradizione musicale folkloristica che ha, nel suono delle tammorre, il suo elemento principe. L'unione di tutti questi aspetti legati all'evento "Festa della P'zetta e vino cuotto", contribuisce a creare un'offerta culturale dal grande potenziale di attrazione turistica che diviene ulteriore veicolo di sviluppo per il territorio e per le imprese locali derivante dall'incremento dei flussi turistici verso l'area grazie alla realizzazione del presente intervento.</p>
5)	<b>Iniziative e progetti con capacità di affermare una forte valenza</b>	<p>Il progetto "Festa della P'zetta e vino cuotto", valorizza, in primis, la tradizionale pizetta di vino cotto tipicamente realizzata a Scisciano, inserita anche nell'elenco dei prodotti tipici regionali riconosciuti a livello nazionale. Segue descrizione:</p> <p>La pezzetta di vino cotto è un dolce tipico della tradizione rurale e contadina, espressione della cultura sociale ed alimentare sciscianese,</p>

**identitaria del territorio**

che percorre un lungo processo storico modellato dall'uomo e arricchito dalle preziose ricette degli antenati, i quali scrupolosamente hanno ideato questo prodotto salutare e gustoso". Il principale ingrediente della Pizzetta è, come si evince dal nome, il vino cotto, cui vengono aggiunte le noci tagliuzzate e aromatizzate con foglie di mandarino e infine mescolate con semola e farina di granone. Il vino cotto, si ricava portando ad ebollizione la pigiatura d'uva, ridotta in mosto che viene fatto poi cuocere per circa 6 ore in un grande calderone di rame. Il composto ha una consistenza piuttosto densa simile ad uno sciroppo le cui proprietà benefiche erano già note tra la fine dell'800 e gli inizi del 900. Riconosciuto come uno dei prodotti agro alimentari tradizionali dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Era la bevanda preferita dagli imperatori romani a fine pasto come si evince dagli scritti di Plauto e Plinio il Vecchio i quali la definivano come un'antica e ricercata bevanda prodotta in Italia. Era la bevanda preferita dagli imperatori romani a fine pasto come si evince dagli scritti di Plauto e Plinio il Vecchio i quali la definivano come un'antica e ricercata bevanda prodotta in Italia.

Il presente progetto valorizza anche le altre tipicità presenti sul territorio di Scisciano, nello specifico:

*Noci di Scisciano*

Originarie dell'Asia Minore, importate dalla Grecia verso il 100 a.C. in Sicilia e da lì diffuse 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

		<p>produrre vino oppure una volta bollite si usa la loro acqua per scurire i capelli e contrastarne la caduta. L'olio di noci viene usato per produrre saponi e trucchi, come sostanza che protegge contro i danni dei raggi solari oppure come sostanza per produrre vernici.</p>
6)	<p><b>Iniziative e progetti con evidenti elementi innovativi per il settore/ambito di riferimento (Qualità e creatività dell'idea progettuale)</b></p>	<p>Pur inserendosi nel solco di una tradizione consolidata l'evento "Festa della P'zetta e vino cuotto" presenta diversi elementi innovativi che lo distinguono dalla comune offerta di eventi eno-gastronomici. Innanzitutto, l'introduzione della formula dei laboratori consente di offrire al pubblico partecipante la possibilità di approcciare ad di un importante ed efficace strumento di "educazione al gusto", che è uno dei principali obiettivi cui il Comune di Scisciano tende a raggiungere attraverso la promozione del presente progetto. Attraverso l'educazione al gusto e la conseguente capacità di riconoscere il buono e la qualità di un prodotto passa il percorso per la formazione di una domanda consapevole, in grado di richiedere e riconoscere prodotti realmente genuini e di elevata qualità. La realizzazione dei laboratori, sia di dimostrazione che di degustazione, rappresenta, dunque, una modalità di approccio innovativo al gusto e alla conoscenza delle produzioni tipiche locali. Ampliando tale discorso è possibile tranquillamente affermare che, grazie alla sua peculiare unicità, la pizzetta di vino cotto tipica del territorio sciscianese, che non presenta omologhi in altri luoghi del territorio regionale e nazionale, rappresenti essa stessa una modalità innovativa di promozione del territorio, elemento unico e caratteristico attorno cui il Comune di Scisciano costruisce la sua offerta turistica e culturale.</p>
7)	<p><b>Iniziative e progetti realizzati in sinergia con altri attori (Enti, Università, associazioni, etc.) che siano in grado di conferire valore aggiunto alla realizzazione delle iniziative previste</b></p>	<p><i>Indicare quali attori partecipano all'iniziativa oltre il proponente, indicando altresì quali siano le attività dagli stessi svolte. Il riquadro va compilato anche in assenza di ulteriori attori oltre al proponente, in tal caso va indicato "nessun ulteriore attore".</i></p> <p>Il progetto "Festa della P'zetta e vino cuotto" è promosso dal Comune di Scisciano insieme ai seguenti attori con cui sono stati stipulati appositi protocolli di intesa:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Associazione Circolo Polivalente San Martino, organizzazione sociale e di volontariato che si occuperà dell'attività di supporto e coordinamento all'organizzazione dell'intero progetto;</li> <li>• L'IISS "Caselli – De Sanctis" con sede in Parco di Capodimonte, 80131 Napoli, che si occuperà di inserire i propri allievi in percorsi didattici attinenti il progetto;</li> <li>• L'IPSEOA I. Cavalcanti con sede in Via Giovenale, 2, 80122 Napoli che si occuperà di inserire i propri allievi in percorsi didattici attinenti il progetto;</li> <li>• L'Associazione Culturale Terre di Campania, impegnata nella realizzazione concreta di progetti e iniziative di promozione dei</li> </ul>



- 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 al 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 un livello 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 e regionale, ma anche con estensioni extra-regionali, con visitatori provenienti dai territori limitrofi la regione Campania. Tale target 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 e piano media**

La campagna di comunicazione ha il suo principio nella creazione di un logo dedicato all'evento, che sarà poi declinato su tutti i mezzi di comunicazione previsti. 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 pubblico grazie al collegamento con tutte le principali piattaforme social (facebook, twitter, You Tube), gestite attraverso attività mirate di Digital PR. Gli eventi organizzati saranno presenti, 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 pubblicitari on-line. Nello specifico si provvederà alla implementazione delle seguenti attività di comunicazione, per le quali sono indicati anche i relativi costi:

#### **Progettazione grafica**

- Creazione logo progetto e immagine coordinata dell'evento

#### **Attività web**

- Realizzazione sito web dedicato
- Personalizzazione e gestione profili e pagine Social
- Campagna di newslettering presso mailing list dedicate

#### **Organizzazione Conferenza stampa**

- Organization di un incontro con rappresentanti della stampa con distribution di materiale informativo dedicato all'evento.

#### **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

	<p><b>Realizzazione materiali di comunicazione</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ideazione, progettazione e stampa n°100 manifesti f.to 70X100 cm e relativo servizio di affissione</li> <li>- Ideazione, progettazione e stampa n° 200 locandine f.to A3 dedicate all'evento</li> <li>- Ideazione, progettazione e stampa n° 3.000 flyer f.to 710X21 cm dedicati all'evento</li> </ul> <p><b>Piano media</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Acquisto di n°2 banner su n°2 testat2 quotidiane on-line regionali f.to leaderboard o manchette</li> </ul> <p><b>Servizio fotografico a documentazione dell'evento.</b></p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>Piano Finanziario del progetto</b>		
<b>1)</b>	<i>(da strutturare in "Uscite" ed "Entrate", da articolarsi, a loro volta, nelle singole voci di spesa e nelle voci di entrata. (il quadro economico deve essere a pareggio)</i>	
<b>1.1)</b>	<b>Uscite tot.</b>	<b>€ 25.000,00</b>
<b>A</b>	<b>Voci di spesa</b>	Allestimento stand €3.000,00 Realizzazione laboratori dimostrativi €5.000,00 Laboratori di degustazione guidata €3.000,00 Concorso per scuole €600,00 Spettacoli musicali itineranti €5.000,00 Spettacolo con artisti di strada €1.200,00 Piano di Comunicazione €5.500,00 Direzione Artistica €1.700,00
<b>1.2)</b>	<b>Entrate tot.</b>	<b>€ 25.000,00</b>
<b>A</b>	<b>Ausilio richiesto alla Camera di Commercio</b>	<b>€ 25.000,00</b>
<b>B</b>	<b>Eventuale diretta partecipazione finanziaria del Comune/Proloco proponente</b>	<b>€0,00</b>
<b>C</b>	<b>Ogni altra eventuale entrata (bigliettazione, ecc...)</b>	<b>€0,00</b>

2)	<b>Analisi finanziaria dell'evento</b>	<i>Il progetto non è generatore di entrate. Tutte le entrate derivanti da bigliettazioni ecc. sono imputate alla copertura delle spese dell'evento.</i>
----	----------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

<b>RISULTATI ATTESI</b>		
1)	<b>Stima dei risultati attesi per l'economia locale</b>	<p>I risultati attesi, in termini di flussi turistici movimentabili in occasione della realizzazione dell'evento, possono essere sintetizzati come segue:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• incremento del flusso di visitatori interessati ad eventi eno-gastronomici</li> <li>• incremento dei visitatori di ritorno</li> <li>• stimolazione alla partecipazione da parte della popolazione locale e provinciale</li> <li>• destagionalizzazione dei flussi turistici</li> <li>• richiamo di pubblico a livello regionale</li> <li>• intercettazione di flussi turistici diretti verso l'Agro-Nolano;</li> <li>• Intercettazione dei flussi turistici provenienti e diretti dall'Area Vesuviana</li> </ul> <p>In virtù delle 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. Si prevede una permanenza dei visitatori sul territorio di Scisciano e dei comuni limitrofi quantificata in almeno 1 giorno, in concomitanza con lo svolgimento dell'evento. Il grado di soddisfazione dei visitatori/turisti 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</p>

		<p>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 soggiorerà nell'ambito del territorio di Scisciano o dei comuni limitrofi. In base a quanto sopra esposto è possibile affermare che l'intervento proposto, ha effetti diretti sull'economia locale anche in termini di 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'economia locale e 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 di ristorazione e finanche 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 sul mercato del lavoro.</p>
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

---

**IL LEGALE RAPPRESENTANTE**

---



# COMUNE DI SCISCIANO

*Città Metropolitana di Napoli*

CAP. 80030 – Tel. ( 081) 5198959 – Fax ( 081) 8442095

## I^ SETTORE

### OGGETTO:

**OGGETTO:** Approvazione Progetto "Festa della P'zetta e vino cuotto" – BANDO per la concessione di sovvenzioni ai Comuni ed alle Proloco per la realizzazione di iniziative per la promozione economica e territoriale della Provincia di Napoli

\*\*\*\*\*

PARERI DEI RESPONSABILI DEI SERVIZI  
(PARERI ART. 49 E 147 BIS DEC. LEG. 267/2000 E SS.MM.II)

### A) IN ORDINE ALLA REGOLARITA' TECNICA

*Favorevole*

Scisciano , li 02/10/2019



IL RESPONSABILE DEL SETTORE  
Avv. Stefano Addeo

### B) IN ORDINE ALLA REGOLARITA' CONTABILE

Scisciano , li

IL RESPONSABILE DEL SETTORE  
Rag. Carmine Napolitano

IL SINDACO

F.to prof. Edoardo Serpico

IL SEGRETARIO GENERALE

F.to Avv. Stefano Addeo

E' copia conforme all'originale, da servire per uso amministrativo.

Scisciano, 7 OTT. 2019



IL SEGRETARIO GENERALE

Avv. Stefano Addeo

Il sottoscritto Responsabile del Servizio delle Pubblicazioni aventi effetto di pubblicità legale, visti gli atti d'Ufficio;

Visto lo Statuto Comunale;

ATTESTA

Che la presente deliberazione è stata pubblicata, in data odierna, per rimanervi per 15 giorni consecutivi nel sito web istituzionale di questo Comune, accessibile al pubblico (art. 32, 1 comma, legge 18/6/2009 n. 69), ed è stata compresa nell'elenco delle deliberazioni comunicate ai capigruppo consiliari (art. 125 T.U. n. 267/2000).

Dalla

residenza comunale, \_\_\_\_\_

7 OTT. 2019



IL Responsabile del Servizio

Visti gli atti d'Ufficio;

SI ATTESTA

che la presente deliberazione è stata pubblicata nel sito web di questo Comune per quindici giorni consecutivi, dal 7 OTT. 2019 al \_\_\_\_\_, ed è divenuta esecutiva oggi, decorsi 10 giorni dalla pubblicazione (art. 134, comma 3, del T.U. n. 267/2000) oppure

( ) dichiarata immediatamente eseguibile

Dalla residenza comunale, \_\_\_\_\_

Il Responsabile del Servizio

Il Responsabile del Settore