



Rete ERG - Regione Europea della Gastronomia Lombardia Orientale 2017

SOMMARIO

1

- Chi può aderire
- Finalità e principi di base
- Benefici per gli aderenti
- Adesione e controlli
- Formazione
- Criteri suddivisi per categoria

CHI PUO' ADERIRE

Possono aderire le seguenti categorie:

- Strutture ricettive
- Esercizi di ristorazione
- Produttori aperti alla visita
- Società di servizi (guide, tour operator, scuole di cucina..)
- Rivenditori di prodotti del territorio

FINALITA' e PRINCIPI DI BASE

- Valorizzazione dell'identità enogastronomica locale, la produzione tipica locale e la relativa offerta per l'anno 2017
- Identificazione e riconoscimento del territorio per la "buona cucina"
- Sviluppo di un'offerta integrata tra food, cultura e turismo
- Sviluppo di un approccio più innovativo, creativo e sostenibile, accogliente e attrattivo
- Sviluppo di filiera corta: utilizzo da parte dei ristoranti di prodotti tipici del territorio nella quantità maggiore possibile, al fine di dare maggiore soddisfazione al turista e di attivare un impatto economico positivo sul territorio in termini di indotto generato e di occupazione
- Sviluppare e supportare la costituzione di reti di collaborazione tra operatori del settore

Principi di base:

- Sostenibilità
- Filiera corta
- Innovazione
- Integrazione del food nella filiera turistica



BENEFICI PER GLI ADERENTI

- Supporto nella commercializzazione dei prodotti
- Visibilità
- Formazione e miglioramento della competitività
- Informazioni di mercato
- Comunicazione

In particolare:

- Presenza sul sito European Region of Gastronomy Lombardia Orientale, comprendente una scheda di presentazione per ogni aderente, multilingue
- Comunicazione sui canali social creati per ERG 2017
- Brochure specifica tematica rivolta al segmento B2B
- Partecipazione alla definizione di strategie e strumenti di promozione
- Intensa attività di promozione attivata per l'anno ERG 2017, con presenza in fiere internazionali, borse, workshop e sales mission
- Percorso di aggiornamento dedicato, con sessioni informative, toolkit e newsletter

ADESIONI E CONTROLLI

Sul sito è possibile aderire, il primo passo è richiedere userid e password. Una volta ricevute le credenziali è possibile inserire la propria scheda completa. L'adesione alla rete è gratuita.

Vengono fatte durante l'anno verifiche dirette (sopralluoghi) per attestare il possesso dei requisiti, a campione, in modo casuale sul totale degli aderenti. Le verifiche avvengono da parte di una commissione ad hoc. Sono previste sanzioni: dopo un primo richiamo, alla seconda verifica negativa sospensione e revoca della partecipazione alla rete. I controlli vengono effettuati per verificare la rispondenza ai requisiti indicati. Il possesso dei requisiti viene in prima istanza autocertificato.

FORMAZIONE

Gli aderenti alla rete sono tenuti a seguire almeno un corso di formazione. I corsi di formazione sono composti da un modulo di base, per approfondire la conoscenza del progetto ERG e dei principi di base che lo sostengono; vengono successivamente proposti corsi di formazione opzionali, tematici.

A supporto delle attività di formazione, verranno forniti dei toolkit che affrontano le seguenti tematiche:

- Costruire esperienze accattivanti e sostenibili
- Gli eventi sostenibili
- I criteri del club di prodotto



PER UNA RICETTIVITA' DI QUALITA'

OBIETTIVI

Gli obiettivi che ci si propone nello sviluppo di una rete per il settore della ricettività alberghiera sono i seguenti:

- Valorizzazione dell'offerta enogastronomica per l'anno 2017
- Integrazione di turismo, cultura e food per una maggiore soddisfazione del turista e che sia anche espressione dell'identità del territorio, stimolando un certo livello di sviluppo locale
- Sviluppo di un'offerta che sia accogliente, attrattiva e accessibile

3

ISCRIZIONI

La rete si rivolge a:

- alberghi o hotel
- residenze turistico-alberghiere
- alberghi diffusi
- condhotel
- case per ferie
- ostelli per la gioventù
- foresterie lombarde
- locande
- case e appartamenti per vacanze
- bed & breakfast
- rifugi alpinistici, rifugi escursionistici e bivacchi fissi
- aziende ricettive all'aria aperta.

CRITERI

Al fine di poter aderire alla rete è necessario soddisfare i seguenti criteri.

Si evidenzia che quando nel documento si fa riferimento al territorio, si intende l'area della Regione Europea della Gastronomia cioè le province di Brescia, Bergamo, Cremona e Mantova.

PERSONALE:

- Conoscenza e diffusione da parte del titolare o di una persona da lui incaricata, di quanto di rilevante è offerto sul territorio relativo all'offerta enogastronomica, nonché sulle attività previste per ERG2017 (ovvero del calendario e dell'elenco delle manifestazioni culturali, eventi, prodotti e produttori dell'enogastronomia e dell'artigianato)
- Presenza di almeno una persona in servizio con conoscenza della lingua inglese

SERVIZI AL CLIENTI:

- Diffusione e comunicazione ai propri clienti delle offerte a loro dedicate dagli aderenti alla rete
- Connessione wi-fi gratuita per i clienti



- Definizione di convenzioni economiche ed offerte dedicate con le guide turistiche autorizzate locali specializzate sull'enogastronomia per visite guidate sul territorio
- Possibilità di prenotare visite guidate e/o degustazioni di vini o di altri prodotti tipici del territorio, corsi di cucina, vendemmia, dall'ulivo al frantoio,... presso le strutture di soggetti aderenti alla rete
- Definire convenzioni con ristoranti appartenenti alla rete ubicati a breve distanza (nel caso in cui la struttura non disponga di ristorante proprio)

PRODOTTI:

- Indicazione dei prodotti/ ingredienti a disposizione per bisogni speciali (celiaci, vegetariani, vegani...)
- Impiego di almeno il 50% di prodotti e/o ingredienti per la colazione e/o per i pasti di provenienza territoriale
- Utilizzo di prodotti/ ingredienti East Lombardy, di stagione, freschi e di produzione e provenienza tracciata

MARKETING:

- Presenza in azienda di uno spazio fornito di materiale informativo sul territorio
- Disponibilità in azienda di libri e/o riviste tematici nelle camere o nelle aree comuni
- Sito web aggiornato che includa la presenza del link al sito di ERG 2017
- Mettere a disposizione i materiali informativi relativi all'enogastronomia forniti da ERG

ADESIONE ALLA RETE:

- Partecipazione ai corsi di formazione organizzati dalla rete almeno una volta all'anno
- Disponibilità a mettere a disposizione servizi a costo agevolato o gratuito per eventuali educational di agenti di viaggio e giornalisti
- Inserimento del marchio ERG2017 all'interno del proprio sito e all'ingresso dei locali in modo visibile
- Realizzazione del materiale di informazione e dei materiali promozionali (testi, foto, video o altro materiale necessario per le attività della rete) nel formato richiesto dall'Ente gestore
- Se con ristorante interno: vedere requisiti ristorazione

SOSTENIBILITA':

- Preferire l'impiego di stoviglie in ceramica/ vetro o, comunque in casi eccezionali, impiegare utensili in materiale biodegradabile al posto di utensili di plastica (piatti, bicchieri, posate ecc.) in tutte quelle occasioni che ne rendessero necessario l'impiego (degustazioni, eventi ecc.)
- Evitare o eliminare confezioni usa e getta per i servizi accessori (esempio, erogatori di sapone, etc)

Inoltre, è necessario soddisfare **almeno due dei seguenti requisiti:**

- Prestare attenzione alla sostenibilità aziendale (con almeno due dei seguenti)
 - Utilizzare prodotti biologici
 - Usare prodotti e materiali riciclabili
 - Attuare la raccolta differenziata
 - Condividere coi collaboratori un Codice Etico
 - Cartellonistica di sensibilizzazione alla sostenibilità (tovagliette, flyer di sensibilizzazione)



- Offrire di un calice di vino locale e assaggio di un prodotto del territorio all'arrivo dei clienti
- Disporre di vetrinetta o area espositiva con la presentazione e vendita dei prodotti tipici del territorio e prodotti dell'artigianato
- Organizzare un evento ogni 3 mesi aperto anche alla cittadinanza sui temi della tipicità (degustazioni, incontri con i produttori...)
- Attivare azioni di social media marketing



PER UNA RISTORAZIONE DI QUALITA'

OBIETTIVI

Gli obiettivi che ci si propone nello sviluppo di una rete per il settore della ristorazione sono i seguenti:

- Valorizzazione dell'offerta ristorativa per l'anno 2017
- Identificazione e riconoscimento del territorio per la "buona cucina"
- Sviluppo di un approccio più innovativo e creativo da parte della ristorazione
- Utilizzo da parte dei ristoranti nella quantità maggiore possibile di prodotti tipici del territorio, soddisfacendo il turista e attivando un impatto economico positivo sul territorio in termini di indotto generato e di occupazione
- Sviluppo di un'offerta ristorativa accogliente, attrattiva e accessibile

6

ADESIONI

Possono aderire alla rete:

- Ristoranti
- Osterie
- Taverne
- Trattorie
- Cantine vinicole
- Enotecche
- Agriturismi

CRITERI

Al fine di poter aderire alla rete è necessario soddisfare i seguenti criteri.

Si evidenzia che quando nel documento si fa riferimento al territorio, si intende l'area della Regione Europea della Gastronomia, cioè le province di Brescia, Bergamo, Cremona e Mantova.

MENU E PRODOTTI:

- Avere almeno un menu completo in lingua inglese
- Offrire almeno cinque piatti del menù che utilizzino prodotti/ ingredienti del territorio
- Offrire in carta un minimo di 6 vini del territorio
- Utilizzare prodotti/ingredienti regionali, di stagione, freschi e di produzione e provenienza tracciata
- Assicurare di avere a disposizione piatti per bisogni speciali (celiaci, vegetariani, vegani, etc.)
- Offrire un menù degustazione di piatti e prodotti tipici locali del territorio che riporti il logo ERG2017
- Indicare il prezzo del Menù East Lombardy 2017 comprensivo di coperto e servizio
- Indicare nel menù quali sono i piatti tipici e i piatti realizzati con prodotti tipici del territorio e, se possibile, il nome del produttore
- Arricchire, se possibile, il menù con racconti, storie, piccoli aneddoti relativi alla tradizione enogastronomica del territorio
- Attenzione ad un consumo di carne consapevole nella definizione dell'offerta ristorativa e relativa spiegazione nel menù (ad esempio, importanza di utilizzare tutte le parti dell'animale, impatto ambientale della produzione della carne, consumo d'acqua nella filiera produttiva...)



PERSONALE:

- Presenza di almeno una persona in servizio che parli inglese
- Conoscenza, da parte del titolare o di una persona da lui incaricata, di quanto di rilevante è presente nel territorio, nonché sulle attività previste per ERG2017 (ovvero un calendario e una lista delle manifestazioni culturali, eventi, prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato), e degli aspetti storici, degli eventuali aneddoti legati al territorio o alla zona
- Conoscenza da parte del personale di sala e adeguata comunicazione ai clienti degli ingredienti utilizzati per la preparazione delle portate, l'origine dei prodotti e gli ingredienti principali, oltre alle modalità di preparazione dei piatti proposti

SERVIZI AL CLIENTE:

- Connessione wi-fi gratuita per i clienti (salvo impedimenti strutturali)
- Possibilità di indicare e/o prenotare esperienze e visite guidate legate al food presso le strutture di produzione e trasformazione dei prodotti (corsi di cucina, vendemmia, attività dall'ulivo al frantoio, esperienze presso caseifici, etc)

MARKETING:

- Presenza in azienda di materiale informativo sul territorio, informazioni su tutti gli eventi, feste e sagre enogastronomiche, lista delle cantine presenti nella zona

SOSTENIBILITA'

- Preferire l'utilizzo di stoviglie in vetro/ ceramica o comunque, in casi eccezionali, impiegare utensili in materiale biodegradabile al posto di utensili di plastica (piatti, bicchieri, posate ecc.) in tutte quelle occasioni che ne rendessero necessario l'impiego (degustazioni, eventi ecc.)
- Attenzione all'uso consapevole dell'acqua, scelta di acque in bottiglia esclusivamente del territorio
- Promuovere buone pratiche contro lo spreco alimentare (es. doggy bag)

ADESIONE ALLA RETE:

- Partecipazione ai corsi di formazione organizzati dalla rete almeno due volte all'anno (anche on line)
- Fornitura all'ente gestore della rete le informazioni e i materiali richiesti (testi, foto, video o altro materiale necessario per le attività della rete) nel formato richiesto
- Disponibilità a mettere a disposizione servizi a costo agevolato o gratuito per eventuali educational di agenti di viaggio e giornalisti.
- Apporre il marchio ERG2017 all'ingresso del locale in modo visibile

Inoltre, è necessario soddisfare **almeno due dei seguenti requisiti:**

- Elaborazione di piatti di cucina fusion: con elementi del territorio, integrati da ingredienti o tradizioni provenienti da territorio esteri
- Innovazione dell'offerta proposta attraverso la rivisitazione di ricette tradizionali
- Cucina a vista/ Show cooking
- Valorizzazione della biodiversità (utilizzo di ingredienti tipici locali, varietà antiche e ricercate)
- Utilizzo di prodotti biologici
- Attenzione agli aspetti relativi alla sostenibilità, quali:
 - o Evitare o eliminare confezioni usa e getta e imballaggi



- o Usare prodotti e materiali riciclabili
- o Attuare la raccolta differenziata
- o Sviluppare un codice etico
- o Avere cartellonistica di sensibilizzazione alla tematica (tovaglette, flyer di sensibilizzazione)
- Offrire corsi di cucina per i cittadini/turisti
- Attivare azioni di social media marketing
- Inserire nel locale elementi visivi caratterizzanti il territorio (storia, arte, archeologia, etc.)

PROPOSTE

Si propone di seguito una classificazione dei ristoranti in relazione all’offerta, in particolare, andando a targetizzarla sulla base della domanda esistente, cioè sulle tipologie di visitatore enogastronomico. Si chiede ai ristoratori di scegliere la propria categoria:

Turisti gourmet	<i>Godimento a 5 sensi!</i> Menù che include piatti innovativi e con prodotti di elevata qualità. Categoria riservata ai ristoranti stellati Michelin
Turisti foodies	<i>Il piacere della cucina!</i> Nel menù è inclusa la ricetta, ingredienti semplici e genuini, esperienze di show cooking, corso di cucina,....
Turisti enogastro culturali	<i>Cucina ad arte</i> La cucina congiunta ad arte e cultura
Turisti <i>lifestyle</i> enogastronomici	<i>Metti una sera a cena!</i> Locali particolarmente vissuti, di moda, design, fashion...
Turisti della cucina sana	<i>Sano e con gusto</i> Menù con portate sane, prodotti tipici locali, e possibilmente biologici
Turisti della cucina responsabile	<i>A spasso nella natura</i> Menù dedicato a chi vuole preservare il pianeta con prodotti esclusivamente biologici, a km0 o del commercio equo
Turisti enologici	<i>Solo buon vino, grazie!</i> Menù di diverse portate ognuna associata ad un vino tipico locale
Turisti con bisogni speciali	<i>Attenzioni per tutti</i> Diversi menù in relazione alle esigenze particolari (vegano, per celiaci, ...)



PER UNA PRODUZIONE DI QUALITA'

OBIETTIVI

Gli obiettivi che ci si propone nello sviluppo di una rete per i produttori locali sono i seguenti:

- Valorizzare la produzione tipica del territorio e la relativa offerta per l'anno 2017
- Sviluppare un approccio più innovativo, creativo e sostenibile
- Stimolare la relazione tra settore produttivo, turistico e consumatori
- Incoraggiare lo sviluppo della filiera corta

ADESIONI

Possono aderire alla rete di impresa i produttori di prodotti tipici agro-alimentari, artigianali e peculiari locali che intendono presentare e raccontare la propria struttura, aprendola al pubblico ed accogliendo turisti e visitatori.

I produttori aderenti devono proporre prodotti che sono inseriti nella lista dei prodotti ERG. Le caratteristiche dei prodotti non sono ancora state definite nel dettaglio, ma certamente saranno inclusi prodotti DOP, DOC, DOGC, IGP e i prodotti tipici regionali. Potrebbero essere aggiunte anche le produzioni artigianali di nicchia (non marchiate).

CRITERI

Al fine di poter aderire alla rete è necessario andare a soddisfare i seguenti criteri.

Si evidenzia che quando nel documento si fa riferimento al territorio, si intende l'area della Regione Europea della Gastronomia cioè le province di Brescia, Bergamo, Cremona e Mantova.

STRUTTURA:

- Presenza di segnaletica a norma del codice stradale, situata nelle vicinanze dell'azienda in modo da consentirne l'individuazione con facilità
- Presenza di targa o pannello segnaletico che riporti le informazioni relative all'accoglienza (giornate e orari di apertura)
- Disponibilità all'apertura nei week end (almeno un week end al mese da aprile ad ottobre e gli altri su appuntamento)
- Locali ristrutturati, ben tenuti e accoglienti; dotazioni in buono stato, ben tenute e tutte le aree con pulizia impeccabile
- Locali per la prima accoglienza e per il ricevimento del cliente adeguati alla capacità ricettiva dichiarata (capacità minima 4 persone)
- Spazio adibito alla vendita. Nell'eventualità che tale spazio non sia esclusivo, è necessario che i prodotti a magazzino siano separati dagli spazi dedicati alla degustazione e all'accoglienza del cliente.

PERSONALE:

- Conoscenza, da parte del titolare o di una persona da lui incaricata, di quanto di rilevante è presente nel territorio in tema enogastronomico, nonché sulle attività previste per ERG2017 (ovvero di un calendario con la lista delle manifestazioni culturali, eventi, prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato)



- Presenza di almeno una persona in servizio che parli inglese

SERVIZI AL CLIENTI:

- Presentazione dei prodotti tipici enogastronomici e/o dei prodotti dell'artigianato
- Organizzazione di visite guidate alla produzione
- Possibilità di assistere e/o partecipare attivamente alla vendemmia/ panificazione/ produzione formaggi e alle altre attività produttive (opzionale)
- Utilizzo di almeno una tipologia di bicchieri adeguati per le degustazioni, in vetro
- Offerta di sconti od omaggi per i clienti delle altre attività aderenti alla rete. Rendere visibili ai propri clienti le offerte a loro dedicate dagli aderenti alla rete
- Servizio di spedizione acquisti

10

MARKETING:

- Presenza in azienda di uno spazio e/o area dotati di materiale informativo sul territorio
- Sito web aggiornato con almeno una pagina con le informazioni relative all'enogastronomia, tradotto almeno in inglese
- Listino prezzi chiaro e visibile, per le degustazione e l'acquisto dei prodotti

ADESIONE ALLA RETE:

- Partecipazione ai corsi di formazione organizzati dalla rete almeno una volta all'anno
- Disponibilità a mettere a disposizione servizi a costo agevolato o gratuito per eventuali educational di agenti di viaggio e giornalisti
- Inserimento del marchio ERG all'interno del proprio sito e all'ingresso dei locali in modo visibile
- Realizzazione del materiale di informazione e dei materiali promozionali (testi, foto, video o altro materiale necessario per le attività della rete) nel formato richiesto dall'Ente gestore
- Definizione di accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti alla rete (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali)

SOSTENIBILITA'

Al fine di lavorare sul valore aggiunto dell'offerta, è opportuno soddisfare almeno tre dei seguenti requisiti:

- Se non internamente prodotti, utilizzare prodotti e fornitori del territorio
- Utilizzare prodotti regionali, di stagione, freschi e di produzione e provenienza tracciata
- Utilizzare prodotti biologici
- Evitare o eliminare confezioni usa e getta
- Preferire l'impiego di stoviglie in vetro/ ceramica o comunque, in caso eccezionali, impiegare utensili in materiale biodegradabile al posto di utensili di plastica (piatti, bicchieri, posate ecc.) in tutte quelle occasioni che ne rendessero necessario l'impiego (degustazioni, eventi ecc.)
- Usare prodotti e materiali riciclabili
- Attuare la raccolta rifiuti differenziata
- Sviluppare un Codice Etico
- Predisporre cartellonistica di sensibilizzazione alla tematica (tovagliette, flyer di sensibilizzazione, etc..)

ALTRE INIZIATIVE



Inoltre, si richiede la soddisfazione di almeno uno dei seguenti criteri opzionali:

- Presenza di “etichette narranti” sulle confezioni prodotte e vendute
- Distribuzione e vendita dei prodotti anche presso la GDO
- Attuazione di azioni finalizzate a facilitare la distribuzione dei prodotti agli operatori turistici interessati all’acquisto
- Produzione con metodo biologico o biodinamico di tutta l’azienda o di porzione della stessa
- Offerta di esperienze turistiche con tematica enogastronomica (es: degustazioni, assaggi ciechi, partecipazione alle attività produttive, etc.)



RIVENDIAMO PRODOTTI DI QUALITA'

OBIETTIVI

Gli obiettivi che ci si propone nello sviluppo di una rete per il settore della vendita e rivendita di prodotti sono i seguenti:

- Valorizzare l'offerta territoriale enogastronomica per l'anno 2017
- Sviluppare un approccio all'offerta che sia più innovativo e creativo
- Valorizzare la produzione tipica di qualità
- Stimolare la relazione tra settore produttivo, turistico e consumatori
- Incoraggiare lo sviluppo di una filiera corta
- Sviluppare un'offerta turistica che sia accogliente, attrattiva e accessibile

12

ADESIONI

Possano aderire alla rete:

- Aziende agricole con punto vendita
- Aziende artigianali con punto vendita
- Mercati locali (food&wine)
- Negozi che vendono prodotti tipici
- Panetterie, gastronomie, gelaterie, pasticcerie, salumerie e altri negozi di alimentari
- Enotecche

Strutture che vendono e/o producono prodotti tipici del territorio, anche riconosciuti dai disciplinari approvati da Regione Lombardia o Ministero (DOP, IGP, DOC, DOCG, prodotti tipici RL,..).

CRITERI

Al fine di poter aderire alla rete è necessario andare a soddisfare i seguenti criteri.

Si evidenzia che quando nel documento si fa riferimento al territorio, si intende l'area della Regione Europea della Gastronomia, cioè le province di Bergamo, Brescia, Cremona e Mantova.

STRUTTURA:

- Apertura dei locali al pubblico almeno un week end al mese

PERSONALE:

- Conoscenza, da parte del titolare o di una persona da lui incaricata, di quanto di rilevante è presente nel territorio in tema di enogastronomia, nonché delle attività previste per ERG2017 (ovvero calendario e lista delle manifestazioni culturali, eventi, prodotti dell'enogastronomia e dell'artigianato)
- Presenza di almeno una persona in servizio che parli inglese o almeno distribuzione di materiale tradotto in inglese sui prodotti del territorio

SERVIZI AL CLIENTI:

- Segnalazione e vendita di prodotti biologici, per celiaci, vegani
- Disponibilità alla spedizione dei prodotti per via postale e/o a mezzo corriere espresso



- Organizzazione di almeno 1 evento di degustazione al mese

PRODOTTI:

- Almeno il 30% dei prodotti venduti deve essere costituito da prodotti tipici del territorio
- Descrizione/ narrazione dei prodotti offerti ai clienti

MARKETING:

- Presenza in azienda di spazio o area dotati di materiale informativo sul territorio, di utilità per gli ospiti

13

ADESIONE ALLA RETE:

- Partecipazione a corsi di formazione organizzati dalla rete almeno una volta all'anno
- Mettere a disposizione servizi a costo agevolato o gratuito per eventuali educational di agenti di viaggio e giornalisti
- Offerta di sconti e/o omaggi per i clienti delle altre attività aderenti alla rete. Rendere visibili ai propri clienti le offerte a loro dedicate dagli aderenti alla rete
- Inserimento del marchio ERG all'interno del proprio sito e all'ingresso dei locali in modo visibile
- Fornitura all'ente gestore della rete le informazioni e i materiali richiesti (testi, foto, video o altro materiale necessario per le attività della rete) nel formato predefinito
- Concordare accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti alla rete (preferenziali rispetto ad accordi con altri soggetti territoriali)

SOSTENIBILITA':

- Preferire l'impiego di stoviglie di vetro/ ceramica o, in casi eccezionali, utilizzare utensili in materiale biodegradabile al posto di utensili di plastica (piatti, bicchieri, posate ecc.) in tutte quelle occasioni che ne rendano necessario l'impiego (degustazioni, eventi ecc.)

Inoltre, è necessario soddisfare **almeno uno dei seguenti requisiti:**

- Indicazione di visite guidate sui luoghi della produzione tipica locale
- Valorizzazione della biodiversità (vendita di prodotti tipici del territorio, varietà antiche e ricercate)
- Offerta di corsi di cucina per i cittadini e/o turisti
- Organizzazione di corsi di formazione e/o momenti formativi e workshop per il vasto pubblico di consumatori
- Attuare azioni di social media marketing



PER DELLE ESPERIENZE EMOZIONALI

OBIETTIVI

Gli obiettivi che ci si propone nello sviluppo di una rete per le imprese che offrono servizi di intermediazione sono i seguenti:

- Valorizzazione dell'identità enogastronomica locale e della relativa offerta per l'anno 2017
- Sviluppo di un'offerta integrata tra food, cultura e turismo
- Sviluppo di un approccio più innovativo, creativo e sostenibile

14

ADESIONE

Le iscrizioni sono aperte a tutti gli operatori qualificati che offrono esperienze turistiche gastronomiche quali, a titolo di esempio, tour operator con prodotti ad hoc dedicati a food&wine, agenzie di viaggio con prodotti ad hoc dedicati a food&wine, guide turistiche abilitate, scuole di cucina, etc.

Si riportano alcuni servizi che l'impresa aderente alla rete può offrire direttamente o per i quali è possibile servire un servizio di intermediazione:

- Prenotazioni di visite alle produzioni ed agli artigiani di eccellenza del territorio
- Possibilità di prenotare esperienze attive gastronomiche per il turista (esempio: corsi di cucina, partecipazione alle attività produttive, fattorie didattiche, etc..)
- Visite tematizzate che integrino food e cultura disponibili anche per piccoli gruppi di almeno 3 tipologie diverse.

Si evidenzia che quando nel documento si fa riferimento al territorio, si intende l'area della Regione Europea della Gastronomia cioè le province di Brescia, Bergamo, Cremona e Mantova.

CRITERI

Al fine di poter aderire alla rete è necessario andare a soddisfare i seguenti criteri.

INFORMAZIONI SULL'AZIENDA:

- Targa/ cartello (se esiste una sede aperta al pubblico) oppure informazioni chiare on-line relative alle giornate e orari di servizio, la reperibilità (cellulari e email) dei responsabili di servizio, conoscenza delle lingue straniere
- Informazioni chiare sulla contrattualizzazione dei servizi offerti
- Disponibilità e/o convenzioni per eventuali transfer

PERSONALE:

- Conoscenza e diffusione da parte dell'intermediario di quanto di rilevante è offerto sul territorio relativo all'offerta enogastronomica, nonché sulle attività previste per ERG2017 (ovvero del calendario e dell'elenco delle manifestazioni culturali, eventi, prodotti e produttori dell'enogastronomia e dell'artigianato)
- Presenza di una persona del personale che parli almeno inglese



MARKETING:

- Presenza in azienda (se esiste sede aperta al pubblico) di area fornita di materiale informativo sul territorio
- Sito web aggiornato con informazioni sull'enogastronomia, tradotto almeno in inglese

ADESIONE ALLA RETE:

- Partecipazione ai corsi di formazione organizzati dalla rete almeno una volta all'anno
- Disponibilità a mettere a disposizione servizi a costo agevolato o gratuito per eventuali educational di agenti di viaggio e giornalisti
- Inserire il marchio ERG all'interno del proprio sito, sul nuovo materiale promozionale e di comunicazione (e all'ingresso dei locali) in modo sufficientemente visibile
- Realizzazione del materiale di informazione e dei materiali promozionali (testi, foto, video o altro materiale necessario per le attività della rete) nel formato richiesto dall'Ente gestore
- Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti alla rete (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali)