



Reggio Emilia 5 febbraio 2015

Alle imprese e ai soggetti interessati al progetto
Alle associazioni di categoria

Oggetto: progetto Terre di Canossa Card

La Provincia di Reggio Emilia ha avviato una azione promozionale che prevede la distribuzione di una **card** con la quale il cliente ottiene sconti sugli acquisti negli esercizi commerciali che aderiscono e sui biglietti di ingresso nei monumenti.

L'iniziativa si chiama **Terre di Canossa Card** e ha lo scopo di promuovere il turismo soprattutto per i visitatori in uscita dal casello autostradale Terre di Canossa-Campegine. Quindi, oltre ai castelli e ai monumenti collinari tipici che si richiamano a Matilde di Canossa, vi sono compresi anche il vicino museo Cervi di Gattatico e ai musei di Brescello che fanno riferimento ai noti film di don Camillo.

L'iniziativa è gestita con la **collaborazione tecnica della Strada dei Vini e dei Sapori delle Colline di Scandiano e Canossa** che ha stipulato una convenzione con la Provincia. La card prevede la data di rilascio, ha validità annuale ed è nominativa. Nella card è indicata la pagina web che contiene l'elenco delle facilitazioni e degli sconti (sempre aggiornati). Oltre allo strumento Internet con la card si distribuisce anche un foglietto cartaceo dove sono elencate le aziende aderenti e i monumenti convenzionati. Una vetrofania da collocare in vetrina identifica visivamente l'esercizio aderente. E' prevista una campagna pubblicitaria.

In base alla convenzione con la Provincia **la Strada dei Vini e dei Sapori delle Colline di Scandiano e Canossa provvede a:**

1. stampa della card nella tiratura necessaria (n° 3.500 pezzi);
2. realizzazione del foglietto stampato che accompagna la card e delle vetrofanie pubblicitarie che segnalano gli esercizi (rispettivamente n°4.000 e n°150 pezzi);
3. consegna (periodica, con monitoraggio) delle card in tutti i punti di distribuzione, dei foglietti stampati allegati e delle vetrofanie;
4. manutenzione costante della pagina web con le offerte (da verificare e aggiornare, stimolando anche nuove adesioni);
5. gestione della banca dati dei nominativi che si iscrivono via web - redazione (concordata) e invio periodico della newsletter;
6. quotidiana manutenzione della pagina Facebook che si attiverà in concomitanza con il sito web;
7. verifica periodica del progetto e nel monitoraggio dell'andamento della card presso i soggetti aderenti.



L'offerta di adesione è rivolta a tutti gli esercizi soci della Strada e agli esercizi non aderenti alla strada che volessero partecipare (compresi i gestori dei monumenti/castelli) ubicati nei comuni di Brescello, Campegine e in tutti i comuni definiti matildici dalla legge regionale 44/89 (Quattro Castella, Canossa, Vezzano s.C., Carpineti, S.Polo d'Enza, Casina, Castellarano, Toano, Albinea, Baiso, Montecchio, Vetto Cavriago, Viano, Bibbiano).

L'adesione al progetto è aperta a tutti i soggetti interessati che presentino le caratteristiche di qualità richieste (e descritte di seguito). L'iscrizione alla Strada non è un requisito necessario. La strada, per incarico della Provincia, svolge un ruolo di interesse pubblico anche a favore di chi non è socio. L'adesione è gratuita.

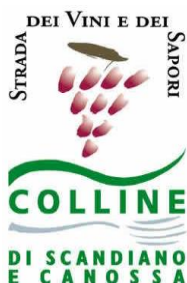
“TERRA DI CANOSSA CARD” - STANDARD NECESSARI PER ADERIRE AL CIRCUITO DELLA CARD

Per ciò che concerne le caratteristiche richieste per l'ammissione alla titolarità della card vanno sottolineati i concetti di **qualità e tipicità** che sottendono tutto il progetto. La qualità si estrinseca prima di ogni altra valutazione nel rigoroso rispetto dei requisiti sanitari, tipologici e normativi fissati da leggi e regolamenti. A titolo esemplificativo si ritengono ammissibili al progetto imprese vitivinicole, cooperative di trasformazione e di produzione, cantine, enoteche e/o botteghe del vino, aziende agricole singole o associate, caseifici, salumifici, acetaie, acetifici ed imprese di produzioni agroalimentari tipiche, aziende agrituristiche, esercizi con sede fissa autorizzati alla somministrazione di alimenti e bevande, quali ristoranti, trattorie, osterie, negozi di trasformazione e/o commercializzazione di prodotti enogastronomici del territorio, imprese e botteghe dell'artigianato artistico locale, imprese della ricezione turistica, bed & breakfast, associazioni, consorzi ed imprese di servizio al turismo, enti ed istituzioni che gestiscono monumenti, musei o altre emergenze di interesse turistico aperte al pubblico.

In generale saranno da evitare negli arredi e nelle insegne elementi decorativi quali statue raffiguranti figure umane o animali o comunque simbologie non giustificate da motivi storici o caratteristiche locali. Non sono ammessi videogiochi, slot, giochi elettronici. Distributori automatici di bevande o alimenti sono ammessi solo per necessità di servizio non altrimenti soddisfatte.

Sono richiesti decoro e pulizia dei luoghi prossimi ed esterni all'azienda, che devono essere liberi da materiale di ingombro, attrezzature in disuso o altro che possa costituire ostacolo o pericolo. Dovranno essere previsti parcheggi in spazi aperti, gradevoli e decorosi, compatibilmente con le caratteristiche urbane e i condizionamenti topografici.

La ristorazione deve essere basata su una offerta di prodotti enogastronomici riconducibile prevalentemente a quella tipica della zona in cui l'azienda si trova. I piatti offerti devono utilizzare in percentuale rilevante prodotti provenienti da aziende della zona e dai consorzi dei prodotti tipici regionali riconosciuti. Si richiede che il menù sia tradotto almeno in inglese, che siano proposti nella “carta dei vini” anche i vini del territorio utilizzando per il servizio bicchieri adatti alle varie tipologie di



vino e con personale preparato in materia enologica, che il personale sia in grado di fornire informazioni sul territorio rendendo disponibile il materiale illustrativo che sarà fornito a cura degli enti turistici e dei soggetti territoriali coinvolti nel progetto. Ulteriori servizi quali l'organizzazione di attività didattiche e corsi di cucina locale sono attività compatibili con il progetto, arricchenti e gradite.

Le imprese vitivinicole devono essere dotate di un locale attrezzato per la degustazione dei vini a titolo gratuito, a pagamento o su prenotazione utilizzando bicchieri in vetro per la degustazione dei vini e contenitori refrigerati. Il personale dedicato all'accoglienza dei visitatori sarà adeguatamente formato, auspicabilmente a conoscenza di lingue straniere. Potranno offrire ulteriori servizi quali organizzazione delle attività didattiche finalizzate alla conoscenza ed alla promozione delle produzioni tipiche aziendali, l'allestimento di uno spazio espositivo dei prodotti locali, nonché visite guidate all'azienda, agli impianti ed ai vigneti propri o delle aziende conferenti.

Per quanto compatibili analoghi requisiti sono richiesti alle enoteche e/o botteghe del vino. I negozi di trasformazione e commercializzazione di prodotti tipici del territorio sono tenuti a mettere in evidenza i prodotti tipici del territorio, nella vetrina e/o in spazi appositamente dedicati.

Le imprese e botteghe dell'artigianato artistico locale devono svolgere un'attività connessa alle produzioni tipiche o tradizionali del territorio e mettere in evidenza i prodotti tipici del territorio, nella vetrina e/o in spazi appositamente dedicati.

Tali imprese possono inoltre offrire altri servizi quali visite aziendali guidate, corsi di artigianato artistico, spiegazione del processo di lavorazione anche in lingue straniere.

Gli alberghi e le altre imprese della ricezione turistica devono disporre di personale in grado di fornire in modo professionale informazioni sul territorio e sulla Strada.

I Bed & Breakfast devono essere in grado di fornire informazioni sul territorio e sulla Strada e nella somministrazione della colazione utilizzare prodotti locali e genuini.

Le imprese di servizio al turismo devono utilizzare personale con adeguata formazione e competenza professionale.

Le aziende agricole, le aziende agrituristiche, i caseifici, i salumifici, le acetaie, acetifici ed imprese di produzioni agroalimenti tipiche si adeguano e si conformano, per quanto di competenza e per quanto compatibili, alle prescrizioni sopra riportate relative alle aziende specializzate nei settori indicati. Le aziende agrituristiche inoltre possono offrire ulteriori servizi quali l'organizzazione di attività didattiche come corsi di cucina locale ed è altresì prevista, e auspicata, la possibilità di allestire uno spazio espositivo dei prodotti contenuti tipici del territorio con materiale illustrativo di natura turistica.

Per ogni informazione o per preannunciare interessamento o adesione il riferimento è il seguente:

Segreteria della Strada dei Vini e dei Sapori Colline di Scandiano e Canossa

Via Gualerzi, 34 - 42124 Reggio Emilia

Tel. +39 320 0407840

info@stradaviniesapori.re.it

www.stradaviniesapori.re.it