


Titolo	ANTICA VENDEMMIA
Soggetto realizzatore	Agriturismo Bacco e Arianna
Tema Chiave CETS	4. Garantire a tutti i visitatori l'accessibilità sicura, servizi di qualità ed esperienze peculiari nell'area protetta. c) Fornire ai visitatori proposte turistiche esclusive che comprendano la scoperta, l'interpretazione e la valorizzazione del peculiare patrimonio naturale e culturale locale.
Asse strategico	COLLEGARE emozioni e paesaggi
Obiettivo da raggiungere	Rievocazione dell'antica tradizione agricola della vendemmia, offrendo al contempo un'esperienza autentica al visitatore.
Breve descrizione del soggetto e dell'azione	<p>Bacco e Arianna nasce nel 1989 come azienda agricola bio a conduzione familiare con circa 12 ettari di vigneti, 2 di ulivi e 2 di seminativi affiancati all'allevamento. Oltre all'attività agricola viene sviluppata anche quella ristorativa attraverso l'agriturismo e quella ricettiva con l'offerta di 11 camere.</p> <p>L'impegno consiste nell'organizzazione, durante la seconda domenica di settembre, di una rievocazione dell'antica tradizione contadina della vendemmia, aperta al pubblico.</p> <p>Il programma indicativo dell'evento è il seguente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Raccolta dell'uva, coinvolgendo i visitatori, ricordando usi e costumi della tradizione; • Pigiatura con i piedi dell'uva raccolta per ottenere il mosto; • Proposta di un percorso di degustazione di prodotti tipici, organizzando anche un piccolo test per gli avventori (coloro che riusciranno ad individuare il maggior numero di ingredienti utilizzati saranno premiati con prodotti tipici); • Offerta di una degustazione di "sugoi" a tutti.
Altri soggetti da interessare	
Costo monetario e valorizzazione del lavoro	Costo Monetario: - Valorizzazione lavoro: 2 giornate/anno per l'organizzazione dell'evento, 2 giornate/anno per la creazione del percorso di degustazione e della "scheda gioco", 1 giornata di 2 persone ogni anno per la gestione dell'evento.
Periodo di realizzazione	2018-2019-2020-2021-2022
Indicatori sul risultato atteso	Coinvolgimento di almeno 40 persone (monitoraggio attraverso le schede gioco).
Scheda a cura di	Calaon Cinzia 

Titolo	CENE A TEMA
Soggetto realizzatore	Agriturismo Bacco e Arianna
Tema Chiave CETS	7. Migliorare il benessere della comunità locale. a) Promuovere il riconoscimento e la fornitura di prodotti e servizi locali e il loro acquisto e utilizzo da parte di imprese turistiche e visitatori.
Asse strategico	ESPLORARE gusti e sapori
Obiettivo da raggiungere	Organizzazione di cene tematiche riguardanti prodotti tipici stagionali del territorio, rielaborando le antiche ricette locali.
Breve descrizione del soggetto e dell'azione	<p>Bacco e Arianna nasce nel 1989 come azienda agricola bio a conduzione familiare con circa 12 ettari di vigneti, 2 di ulivi e 2 di seminativi affiancati all'allevamento. Oltre all'attività agricola viene sviluppata anche quella ristorativa attraverso l'agriturismo e quella ricettiva con l'offerta di 11 camere.</p> <p>L'impegno consiste nella proposta di cene tematiche nell'agriturismo, alcune con un tema fisso ogni anno (ad esempio: raperonzoli, fior d'arancio, erbe dei Colli, ...) ed altre costruite sulla base della disponibilità di prodotti del territorio. La maggior parte dei prodotti utilizzati provengono direttamente dall'azienda agricola, il resto deriva dalla collaborazione con altre aziende del territorio.</p> <p>Il menù viene costruito intorno ad un ingrediente chiave, ricercando ricette tradizionali e ripensandole in ottica moderna. Il prodotto tipico oggetto della serata viene valorizzato anche attraverso la sua descrizione nella carta del menù, insieme alle tradizioni che lo caratterizzano ed ai luoghi di produzione all'interno del Parco.</p>
Altri soggetti da interessare	
Costo monetario e valorizzazione del lavoro	<p>Costo Monetario: il costo della cena rimane a carico degli avventori.</p> <p>Valorizzazione lavoro: 2 giornate di lavoro per ogni evento (in media 8 all'anno) per lo studio/ricerca dei piatti tradizionali e la loro modifica, 4 giornate per ogni evento per la promozione delle cene.</p>
Periodo di realizzazione	2018-2019-2020-2021-2022
Indicatori sul risultato atteso	<p>Organizzazione di almeno 8 cene a tema ogni anno.</p> <p>Coinvolgimento di almeno 30 persone/cena (monitoraggio attraverso le prenotazioni).</p>
Scheda a cura di	Calaon Cinzia 