



Città di Trani

Medaglia d'Argento al Merito Civile

PROVINCIA B T

IMMEDIATAMENTE ESEGUIBILE

Originale Deliberazione di Giunta Comunale

<p>N. <u>144</u> del Reg.</p> <p>Data: <u>8 / 8 / 2018</u></p>	<p>Oggetto: POR Puglia -FESR 2014/2020 Asse VI -Azione 6.8:"Avviso Pubblico per l'organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti ed opinion leader finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia - annualità 2018" - DGR 1855/2016 - D.D. 114/2017- Approvazione proposta GAL Puglia: "Arte, cultura e tradizioni: il turismo esperienziale percorrendo la filiera dell'oro verde di Trani.</p>
--	--

L'anno duemiladiciotto, il giorno otto del mese di agosto, alle ore 15,00, nella sala delle adunanze del Comune di Trani, appositamente convocata, la Giunta Comunale si è riunita nelle persone dei signori:

			Presente	Assente
BOTTARO	Avv. Amedeo	SINDACO- PRESIDENTE		X
TONDOLO	Ing. Giovanni	ASSESSORE		X
LAURORA	Geom. Tommaso	ASSESSORE	X	
CILIENTO	Dott.ssa Debora	ASSESSORE	X	
D'AGOSTINO	Dott.ssa Ivana	ASSESSORE		X
DI LERNIA	Avv. Cecilia	ASSESSORE	X	
DI GREGORIO	Avv. Michele	ASSESSORE	X	
DI LERNIA	Dott. Felice	ASSESSORE	X	
DI TULLO	Avv. Denise	ASSESSORE		X
LIGNOLA	Dott. Luca	ASSESSORE	X	

Con l'assistenza del Segretario Generale

dott.ssa Giovanna di GregorioIl Presidente, constatato che gli intervenuti sono in numero legale, essendo presenti n. 6Assessori, ed assenti n. 4 Assessori, dichiara aperta la riunione ed invita i convocati

a deliberare sull'oggetto sopraindicato.

LA GIUNTA COMUNALE

PREMESSO CHE

- La Regione Puglia con Atto dirigenziale N. 114 del 11/10/2017 ha approvato l'Avviso pubblico per l'organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader in occasione di eventi culturali, di spettacolo, sportivi (limitatamente a grandi iniziative di carattere internazionale o nazionale e relative a discipline sportive riconosciute dal CONI nell'ambito di manifestazioni ufficiali e competitive) riti e tradizioni popolari (ivi compresi riti del Natale, Pasqua, Ascensione, Pentecoste ecc., così come tradizioni legate al Carnevale), tradizioni contadine legate a produzioni agricole tipiche (come grano, uva, olive, mandorle - per citarne alcune) ed alla loro raccolta e trasformazione, da realizzarsi nel periodo compreso tra il 1.1.2018 e il 31.12.2018 secondo gli scaglioni temporali indicati nell'Avviso e promossi, sostenuti e/o realizzati da Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia;
- il suddetto Avviso Pubblico è stato pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Puglia n. 122 del 26-10-2017;
- nel suddetto Avviso Pubblico sono stati stabiliti dal 15/07/2018 al 15/08/2018, i termini di scadenza per la presentazione di iniziative di ospitalità da svolgersi tra il 01/10/2018 e il 30/11/2018;

CONSIDERATO:

- che l'Amministrazione Comunale è consapevole del fatto che, sempre più spesso, la competitività di un territorio ed i processi di sviluppo locale sono basati sull'esistenza di relazioni tra gli imprenditori locali dei differenti settori produttivi, le Istituzioni locali, le Associazioni di categoria nell'ottica di strutturare un modello territoriale condiviso e partecipato;
- che il territorio risulta ricco di produzioni agricole e agroalimentari tradizionali e di qualità, insieme alla forte presenza di risorse naturali e storico-culturali, che tuttavia presentano ancora un basso livello di integrazione, soprattutto per ciò che attiene alle attività di promozione e valorizzazione turistica;
- che il territorio ha una forte vocazione nella produzione dell'Olio Extravergine d'Oliva lungo tutta la filiera: dalla produzione alla commercializzazione;
- che il GAL PONTE LAMA ha sottoposto a questa Amministrazione la proposta progettuale denominata *"ARTE, CULTURA E TRADIZIONI: IL TURISMO ESPERIENZIALE PERCORRENDO LA FILIERA DELL'ORO VERDE DI TRANI"* da candidare sull'avviso pubblico sopra richiamato, il quale, rispondendo alle finalità dell'avviso stesso, prevede la realizzazione di un programma di ospitalità di giornalisti e/o opinion leader, da svolgersi nel mese di novembre, in occasione della raccolta e molitura dell'olio extravergine d'oliva, ed attraverso il quale sarà possibile ripercorrere l'intera filiera produttiva, dal campo alla commercializzazione del prodotto, passando per il territorio;
- che non è pervenuta nessun'altra proposta progettuale da parte di altri soggetti;
- che questa Amministrazione sempre attenta a sostenere le iniziative tendenti a promuovere la realizzazione di educational, press e blog tour finalizzati alla conoscenza del territorio pugliese e dei suoi attrattori materiali ed immateriali, utili altresì ad intercettare nuovi trend del settore attraverso il contatto diretto con operatori e/o influencer della domanda turistica;
- che la proposta progettuale vedrà il coinvolgimento di diversi referenti del territorio, a cominciare dal GAL Ponte Lama Scarl in qualità di coordinatore, per coinvolgere, strutture ricettive (B&B e ristoranti), aziende agricole, frantoi, cooperative impegnate nella commercializzazione dell'olio, giornalisti ed opinion leader non residenti in Puglia, guide turistiche, etc.

Dato atto che:

- il programma di ospitalità di giornalisti e/o opinion leader da realizzarsi ha un costo di Euro 13.376,00 così come meglio specificato di seguito:

Costo	Costo unitario in €	N. unità previste	N. Giorni	Costo totale in €	Procedura di selezione
A. Trasferimento da e per aeroporto o stazione ferroviaria o stazione bus o porto	€ 85,00	10	2	€ 1.700,00	Affidamento diretto come da D.L. 18 aprile 2016 n°50 e s.m.i.art.36, comma 2, lettera a)
B1. Vitto pranzo	€ 55,00	10	3	€ 1.650,00	
B2. Vitto cena	€ 55,00	10	2	€ 1.100,00	
B3. Alloggio e prima colazione	€ 75,00	10	2	€ 1.500,00	
C1. Mezzi trasporto per educational	€ 600,00	1	3	€ 1.800,00	
C2. Guida o accompagnatore turistico per educational (anche in lingua)	€ 120,00	1	3	€ 360,00	
C3. Interprete	/	/	/	/	
C4. Biglietti d'ingresso per musei, gallerie, monumenti, mostre, parchi e altri attrattori turistici	€ 5,00	10	1	€ 50,00	
D. Spese trasporto (biglietti aerei, ferroviari, navali, autobus)	€ 400,00	10	/	€ 4.000,00	
E. Spese per progettazione e coordinamento (nei limiti del 10% della somma delle voci A B C D)	€ 1.216,00	1	3	€ 1.216,00	

Totale				€ 13.376,00	
--------	--	--	--	-------------	--

- che la spesa complessiva per la realizzazione del programma è interamente finanziabile dalla Regione Puglia.

Considerato che:

- il progetto ha la finalità generale di far emergere il valore che il territorio ha rispetto alla produzione dell'olio extra vergine d'oliva, alla sua qualità, all'identità territoriale, nell'ottica di favorire il rafforzamento della competitività territoriale e di promuovere azioni di sistema fra il fitto tessuto di aziende turistiche e agroalimentari locali nell'ottica di definire chiaramente il posizionamento territoriale come destinazione turistica a forte connotazione rurale;
- I settori turistico e agroalimentare sono di primaria importanza per il territorio;
- la filiera dell'Olio Extravergine d'Oliva ha una forte incidenza sull'economia agroalimentare locale, oltre che ad influire fortemente sugli aspetti paesaggistici e sulla connotazione rurale (aspetti culturali e tradizionali) del territorio;
- il progetto *"ARTE, CULTURA E TRADIZIONI: IL TURISMO ESPERIENZIALE PERCORRENDO LA FILIERA DELL'ORO"* è finalizzato a rispondere alle considerazioni su indicate e, quindi, ha un duplice obiettivo specifico:
 1. Organizzazione e realizzazione dell'educational, press e blog tour per favorire la conoscenza da parte degli opinion leader del settore turistico a livello nazionale e internazionale degli elementi caratterizzanti il nostro contesto rurale che appieno possono concorrere a realizzare pacchetti turistici "all season" intrisi di esperienza del nostro territorio e delle produzioni autentiche locali;
 2. Organizzazione e realizzazione del premio dedicato all'olio extra vergine d'oliva, per superare il paradosso che la Puglia non abbia un premio dedicato all'olio extra vergine d'oliva e sfruttarne tutte le ricadute positive in termini di territorio e di prodotto.
- il progetto risponde ai requisiti richiesti dall'Avviso pubblico P.O.R. Puglia FESR-FSE 2014/2020 - Azione 6.8 "Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche" per l'organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia-Annualità 2018".

Visti:

- il D.LGS.n.267/2000
- lo Statuto dell'Ente;
- Il Regolamento di contabilità dell'Ente;

Acquisito il parere favorevole di regolarità tecnica reso dal responsabile del servizio urbanistico ai sensi dell'art.49 del D.Lgs. 18 agosto 2000, n.267 che qui si intende inserito;

Dato atto che, non comportando il presente provvedimento riflessi diretti o indiretti sulla situazione economico finanziario e patrimoniale dell'Ente, non necessita del parere di regolarità contabile;

Ad unanimità di voti favorevoli espressi palesemente dai presenti;

DELIBERA

- 1) le premesse sopra riportate formano parte integrante e sostanziale del presente provvedimento.;

- 2) di approvare la proposta progettuale denominata "ARTE, CULTURA E TRADIZIONI: IL TURISMO ESPERIENZIALE PERCORRENDO LA FILIERA DELL'ORO" come proposta dal "GAL Ponte Lama", che si allega alla presente deliberazione per formarne parte integrante e sostanziale;
- 3) di partecipare all'avviso pubblico della Regione Puglia per l'organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai comuni o unioni di comuni della regione puglia e finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali annualità 2018,
- 4) di nominare quale RUP della procedura il Dirigente dell'Area Urbanistica-Ambiente;
- 5) di trasmettere il presente progetto esecutivo dell'importo di euro 13.376,00a mezzo PEC agli Uffici della Regione Puglia - Sezione turismo, C.so Sonnino 177, Bari.
- 6) di demandare al Responsabile del Servizio ogni ulteriore adempimento gestionale conseguente al presente atto.
- 7) Considerata l'urgenza di provvedere in merito, stante l'imminente scadenza per la presentazione del progetto, con separata ed unanime votazione espressa nei modi di legge, si dichiara, la presente deliberazione immediatamente eseguibile, ai sensi e per gli effetti dell'art. 134, comma 4 del D.Lgs n. 267/2000.



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

P PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

Allegato 1

Domanda di partecipazione all’Avviso Ospitalità Comuni o Unioni di Comuni 2018

Protocollo in Uscita

Regione Puglia
Sezione Turismo
c.so Sonnino 177
70125 Bari

BARI

avvisisezioneturismo@pec.rupar.puglia.it

Il sottoscritto/a _____

nat __ a _____ il _____

residente a _____, Via _____

n° __, Telefono _____, indirizzo e-mail istituzionale : _____

indirizzo pec istituzionale: _____ in qualità di
_____ (legale rappresentante o suo delegato) del Comune di
_____ o Unione di Comuni di
_____, p.iva o codice fiscale _____

avendo preso visione dell’Avviso pubblico di manifestazione di interesse per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali promosse dai Comuni e Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 approvato con determinazione dirigenziale n. _____ del _____ e pubblicato sul Burp n. ____ del _____ ;

essendo a conoscenza che:

- le attività sono finanziate dal Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo” Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali – Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche;



Unione europea



REGIONE
PUGLIA



Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

- le spese ammissibili sono definite dal Reg. (UE) n.1303/2013 e indicate nell’Avviso;
- in caso di approvazione della presente proposta, gli output prodotti dovranno riportare i loghi della Unione Europea e l’indicazione del fondo FESR Asse VI, Azione 6.8 nonché con i loghi del PO Puglia FESR-FSE, della Regione Puglia, dell’Agenzia regionale del Turismo Pugliapromozione e Puglia 365, nel rispetto del cromatismo originale e delle proporzioni;

comunica che:

il Rup del presente procedimento è _____
 dipendente del Comune di _____ o Unione di Comuni di _____
 Ufficio/Settore _____ via _____
 _____ cap _____ città _____ indirizzo mail
 istituzionale _____ indirizzo pec istituzionale
 _____ numero telefonico fisso istituzionale
 _____, mobile _____

dichiara che:

- l’intervento sarà eseguito in conformità alla normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di appalti pubblici;
- l’intervento sarà eseguito in coerenza con i principi di promozione della parità fra uomini e donne e non discriminazione di cui all’art. 7 del Reg. (UE) n. 1303/2013;

PROPONE

La realizzazione di un educational/press/blog tour, come di seguito specificato:

a. Denominazione del tour e periodo dal 12 al 14 novembre 2018

ARTE, CULTURA E TRADIZIONI: IL TURISMO ESPERIENZIALE PERCORRENDO LA FILIERA DELL’ORO



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PO PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

VERDE DI TRANI

b. Area turisticamente rilevante in cui si svolge l’educational/press/blog tour (massimo due)

Gargano e Daunia

Puglia imperiale X

Bari e la costa

Valle d’Itria e Murgia dei trulli

Magna Grecia, Murgia e gravine

Salento

c. Motivazioni del tour

(motivare obiettivi, ricadute previste sul territorio, target destinatari)

La Puglia è caratterizzata da una forte attrattività turistica, purtroppo non ancora pienamente espressa specialmente nei contesti rurali. **Il territorio è certamente ricco di produzioni agricole e agroalimentari tradizionali e di qualità**, insieme alla forte presenza di **risorse naturali e storico-culturali**, che tuttavia presentano ancora un **basso livello di integrazione**, soprattutto per ciò che attiene alle attività di comunicazione e promozione territoriale, sia all’interno del contesto regionale, che al di fuori della Puglia.

La presente proposta progettuale nasce con l’obiettivo di accrescere la **conoscenza** e la **reputazione** del territorio di Trani, al fine di massimizzare il risultato economico delle imprese del settore turistico, di quelle del settore agroalimentare, dei professionisti e degli addetti di entrambi gli ambiti economico-produttivi locali. In modo specifico gli obiettivi del tour sono:

- **accrescere la conoscenza delle tradizioni contadine legate alla produzione tipica di olive e di Olio Extravergine d’Oliva: dalla raccolta alla trasformazione, sino alle fasi di promozione, commercializzazione e degustazione del prodotto finito;**
- **ripercorrere l’intera filiera produttiva esaltandone tradizioni culturali e consuetudini culturali locali;**
- **destagionalizzare i flussi turistici locali.**

A giustificare tali obiettivi vi sono differenti motivazioni, di seguito riportate.

In primo luogo, malgrado l’importanza dei settori del turismo e dell’agroalimentare per il raggiungimento di positive performance economiche del territorio, si registra un totale scollamento fra questi due comparti economici, fra gli imprenditori dell’ambito turistico e quelli del settore agroalimentare, con una scarsa se non assente utilizzazione del ricco patrimonio agroalimentare locale e delle tradizioni ad esso collegate per aumentare l’attrattività turistica del territorio e, quindi, offrire esperienze per diversificare l’offerta turistica locale da quella nazionale



Unione europea



REGIONE
PUGLIA



Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

ed estera.

In secondo luogo, da un’indagine condotta sul territorio regionale, che trova corrispondenza anche a livello locale, gli imprenditori del turismo lamentano una scarsa collaborazione anche fra il settore privato e le Istituzioni locali. Pertanto, l’Amministrazione comunale ha deciso di strutturare una specifica attività, un educational tour che coinvolga opinion leader, giornalisti di settore, editori, influencer/blogger italiani, rispondendo all’esigenza di favorire la concertazione locale, oltre che la conoscenza del territorio, la sua reputazione e le tradizioni legate all’olivicoltura.

Inoltre, fra le problematiche evidenziate dagli operatori del territorio di Trani vi è anche la difficoltà di destagionalizzare i flussi turistici, creare i cosiddetti **pacchetti “all season”**. Quale miglior modo per favorire la destagionalizzazione turistica locale se non collegandola alle nostre tipicità locali? Negli ultimi anni si sta sempre più affermando il concetto di **“turismo esperienziale”**, attraverso cui far fare esperienza del territorio. Certamente il contesto rurale di Trani, grazie alla specializzazione agricola, alla presenza di aziende di produzione agroalimentare che non hanno nulla da invidiare ai colleghi dello Champagne o di Bordeaux o della vicina Toscana, alle tante tradizioni locali legate all’aspetto produttivo e alle risorse naturali e storico-culturali, è congeniale a tale trend turistico.

Sinora per la diffusa limitatezza di servizi che agevolino il turista nella fruizione delle aree rurali, sia per lo scasso sviluppo di specifiche attività di comunicazione che portino l’attenzione dei professionisti del settore turistico sui molteplici attrattori materiali e immateriali, non è stato possibile trarre da questo trend i “frutti migliori”. Di contro, risulta sempre più necessario diversificare l’economia delle aree rurali pugliesi: valorizzando anche in chiave turistica le risorse locali, sviluppando prodotti turistici che sappiano coniugare l’offerta ricettiva con l’offerta di prodotti autentici locali, con la fruizione di siti naturali e con le risorse storico-culturali del territorio

Ciò che nel tempo è mancato alla comunità locale di Trani è la piena consapevolezza della propria identità territoriale e, conseguentemente, la **capacità progettuale e operativa di sistema, che integri le diverse risorse territoriali**.

L’Amministrazione Comunale di Trani è consapevole, invece, che sempre più spesso la competitività di un territorio e i processi di sviluppo locale sono basati sulla capacità di creare reti fra gli imprenditori locali dei differenti settori produttivi e le Istituzioni locali nell’ottica di strutturare un **modello territoriale condiviso e partecipato**.

Questo progetto vuole porre le basi per far emergere tutto questo, per far “affiorare” il valore che il territorio rurale di Trani ha rispetto alla produzione olivicola e di olio extra vergine d’oliva, alla sua qualità, all’identità territoriale, sempre nell’ottica di favorire il rafforzamento della competitività locale, aumentando di conseguenza l’attrazione di investimenti sul territorio, fare sistema tra il fitto tessuto di aziende agroalimentari locali e, soprattutto, definire chiaramente il



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

posizionamento territoriale come destinazione turistica a forte connotazione rurale.

Da tali premesse:

I valori protagonisti del progetto saranno:

- Produzione olivicola (filiera dalla raccolta delle olive alla commercializzazione dell’olio extravergine d’oliva)
- Territorialità
- Tradizioni locali
- Ruralità

Le ricadute previste sul territorio saranno:

- Consolidamento dei valori identitari del territorio
- Contributo al miglioramento dell’attrattività del territorio
- Generazione di indotto turistico nella logica di mettere a frutto le risorse endogene

Il target dei destinatari sarà così composto, come si riporta nel successivo diagramma di flusso:

- Editori, giornalisti (fotografi e operatori ed essi collegati), blogger e opinion leader italiani
- Imprenditori del settore turistico-ricettivo
- Imprenditori del settore agricolo e agroalimentare legati alla filiera olivicola e dell’olio extravergine d’oliva
- Enti locali e Associazioni di entrambi i settori: turismo e agricoltura
- Gastronauti e food trotter

Si specifica che per gastronomo si intende il visitatore che è sempre alla ricerca dei prodotti tipici, ama viaggiare ed oltre ad essere attratto dal cibo in sé, ha molto interesse verso la cultura del territorio: ricerca le tradizioni storiche, geografiche e folkloristiche che si “nascondono” dietro il piatto stesso. Sperimentare, curiosare, accostare cibi e sapori al di là delle consuetudini, “Mangiare il territorio” è il metodo di conoscenza del vero gastronomo.

Agriturismi, trattorie, ristoranti tipici sono il soggiorno ideale del gastronomo, lunghi in cui degustare i sapori del territorio e respirare appieno anche la quotidianità del luogo. Il gastronomo dedica anche il tempo libero al food, visitando frantoi, cantine, aziende agricole e partecipando ad eventi sempre rivolti alla conoscenza delle tradizioni locali.

Il food trotter è, invece, interessato alla scoperta delle tradizioni e dei piatti tipici, ma presta anche molta attenzione a tutto ciò che concerne il “resto della vacanza”, quindi valuta molto le attrattive, l’accessibilità del luogo, oltre che la possibilità di reperire informazioni che favoriscano la



Unione europea



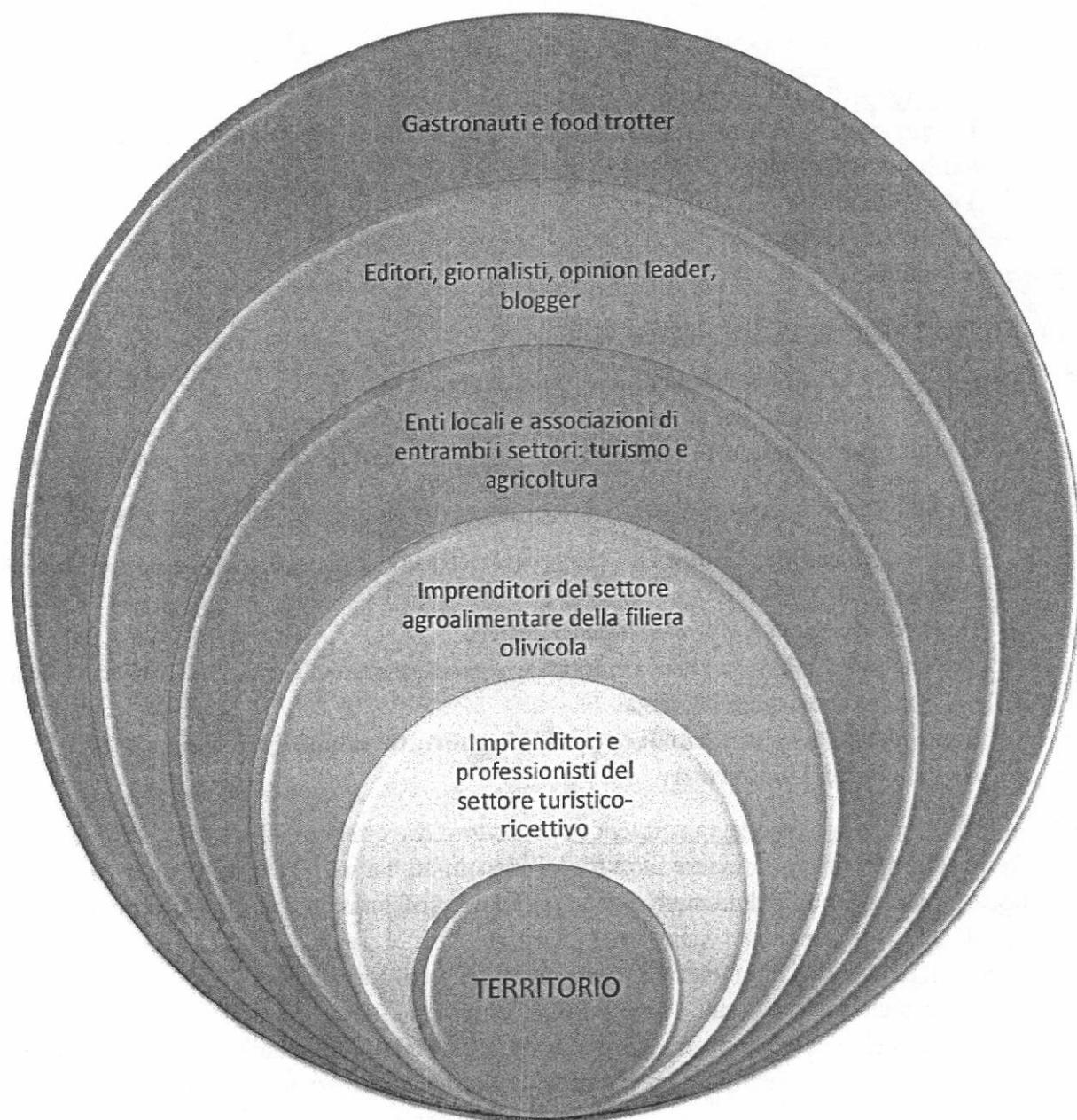
REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

conoscenza del territorio visitato.





Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

La presente proposta progettuale persegue, poi, un’ulteriore azione. L’idea è quella di mettere a frutto uno strumento di marketing i cui ritorni molto spesso vengono sottovalutati: l’organizzazione di un premio dedicato ad una delle più importanti produzioni della Puglia, l’olio extra vergine d’oliva. Organizzare il conferimento di un premio, secondo le regole generali del marketing, suscita sempre emozioni positive, aumentando il numero dei “fan” rispetto al prodotto e, in questo caso, anche rispetto al territorio di produzione.

D’altronde è uno strano paradosso che in una regione come la Puglia, qualitativamente e quantitativamente così vocata alla produzione di olio extravergine d’oliva, non sia mai stato organizzato e istituzionalizzato un premio dedicato all’oro verde, sicuramente molto efficace nell’aumentare la **notorietà** del territorio, nel **comunicare la qualità** delle produzioni locali e, soprattutto, nel **testimoniare i valori produttivi locali**.

Per tali motivazioni il tour avrà uno specifico spazio dedicato ad un’azione di co-marketing che punterà, inoltre, anche al coinvolgimento di Amministrazioni Comunali limitrofe. Nello specifico nella realizzazione di questa azione di co-marketing si coinvolgeranno i Comuni di Bisceglie, Andria, Giovinazzo, Bitonto, Terlizzi, Poggiorsini, Grumo, Palo, Binetto e Modugno, in quanto la produzione di olio extravergine d’oliva risulta essere di notevole importanza sia a livello qualitativo, sia rispetto all’incidenza sull’economia locale.

In tal senso l’Amministrazione comunale di Trani intende lavorare parallelamente su due aspetti:

- ✓ Organizzazione e realizzazione dell’educational, press e blog tour per favorire la conoscenza da parte degli opinion leader del settore turistico a livello nazionale degli elementi caratterizzanti il nostro contesto rurale, che appieno possono concorrere a realizzare pacchetti turistici “all season” intrisi di esperienza del nostro territorio e delle produzioni autentiche locali.
- ✓ Organizzazione e realizzazione di un’azione di co-marketing, “premio dedicato all’olio extra vergine d’oliva”, da realizzarsi in collaborazione con i territori limitrofi, importanti nella produzione dell’oro verde quanto Trani. Tale iniziativa, da un lato, permetterà di superare il paradosso che la Puglia non abbia istituzionalizzato un premio dedicato all’olio extra vergine d’oliva, sfruttando tutte le ricadute positive in termini di conoscenza e costruzione della reputazione di territorio e di prodotto. D’altro canto **consentirà la promozione turistica del territorio locale, incastonandolo in un contesto territoriale più ampio, favorendo la collaborazione con gli altri Comuni che a livello locale hanno l’olio extra vergine fra le più importanti risorse autentiche del territorio.**

d. Descrizione di sintesi dell’evento o rito in programmazione in occasione del quale è previsto l’educational/press/blog tour

(Indicare e descrivere l’/gli evento/i culturale/i, di spettacolo, sportivi - limitatamente a grandi iniziative di carattere internazionale o nazionale e



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

relative a discipline sportive riconosciute dal CONI nell’ambito di manifestazioni ufficiali e competitive - riti e tradizioni popolari - ivi compresi riti del Natale, Pasqua, Ascensione, Pentecoste ecc., così come tradizioni legate al Carnevale - tradizioni contadine legate a produzioni agricole tipiche - come grano, uva, olive, mandorle - per citarne alcune - ed alla loro raccolta e trasformazione in occasione del/i quale/i è previsto l’educational/press/blog tour

Il tour si svolgerà nel mese di novembre, periodo di piena raccolta e molitura dell’olio extravergine d’oliva, in cui sarà possibile **ripercorrere l’intera filiera produttiva, dal campo alla commercializzazione del prodotto, passando per le trazioni, l’arte e il paesaggio della città di Trani.**

L’olivicoltura per il Comune di Trani rappresenta, infatti, un’eccellenza, sia per gli elementi legati alle caratteristiche di qualità e quantità espressi dalla filiera produttiva, sia per tutti gli aspetti legati alla cultura, alla tradizione e al territorio.

A fronte di questi **valori immateriali** che l’olio extravergine d’oliva ben simboleggia, a livello territoriale non si è ancora messo a punto un percorso di valorizzazione della filiera nel suo complesso, **non si comunicano in modo adeguato i valori immateriali che ruotano intorno al prodotto: si tratta di un vero e proprio “tesoro” o “giacimento gastronomico” ancora non visibile agli occhi del viaggiatore o del consumatore finale.**

Le potenzialità di crescita che sinora sono sfuggite al nostro territorio, non sono invece sfuggite alla Grande Distribuzione Organizzata (GDO), al cui interno diverse marche hanno avviato percorsi di presentazione, valorizzazione e comunicazione dedicati all’olio extravergine d’oliva.

Recentemente anche il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Mipaaf) si è mosso in tal senso, attivando un set di azioni di comunicazione e informazione con lo scopo di promuovere una maggiore consapevolezza da parte del consumatore finale. Si comprende bene che il territorio di Trani fortemente vocato alla produzione di olio extravergine d’oliva, non può essere spettatore passivo di tale processo, ma anzi se ne deve fare promotore, soprattutto facendo leva sugli aspetti immateriali legati al prodotto, sull’attrattività turistica che esso può suscitare nei confronti del viaggiatore appassionato di food e tradizioni autentiche.

Com’è possibile visionare dall’immagine di fianco, l’Amministrazione Comunale di Trani ha provveduto a dare avvio al processo di promozione dell’oro verde di Trani, realizzando un proprio gadget comunale, cioè molendo le olive dei terreni comunali e





Unione europea



REGIONE
PUGLIA

P PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

confezionando bottiglie di olio extravergine d’oliva a marchio “Città di Trani”. Questa scelta per dare avvio ad un processo di valorizzazione di un giacimento come l’olio extra vergine d’oliva. La realizzazione del tour dedicato a giornalisti, blogger e opinion leader si pone, perciò, in continuità con una scelta strategica già maturata dall’Amministrazione Comunale di Trani.

Il Comune di Trani rientra, inoltre, all’interno della Denominazione d’Origine Protetta “DOP Terra di Bari”. Assolutamente **inespresso è anche il potenziale di “tipicità” dell’Olio DOP Terra di Bari**, che nettamente incide a livello nazionale sulle produzioni certificate. I marchi di qualità italiani contribuiscono per il 40% rispetto all’intera produzione DOP europea e l’incidenza della sola DOP Terra di Bari sulla produzione certificata italiana è pari al 25%, contribuendo fortemente alla percentuale produttiva nazionale.

Da tali premesse emerge che il comparto olivicolo ha un crescente potenziale di valorizzazione e che il territorio non ha finora messo a frutto tali potenzialità.

Esaminando, poi, come stanno cambiando le abitudini dei consumatori finali e la domanda turistica, si registra una sempre maggiore predisposizione del target finale ad intraprendere occasioni di esperienza del territorio.

Il turismo del gusto, che vede gastronomi e food trotter quali principali destinatari di questa tipologia di offerta turistica, si connota come una vacanza trasversale, adatta ad un viaggiatore curioso, che può scegliere di soggiornare in una località sulla costa, nell’entroterra o in città, ma per il quale ognuno di questi luoghi diventa un punto di partenza per esplorare il territorio. È senza dubbio una delle forme di turismo che offre le maggiori potenzialità per il territorio di Trani, in quanto il prodotto autentico locale non viene semplicemente assaggiato al ristorante o nel corso di eventi dedicati, l’esperienza enogastronomica si approfondisce immergendosi nella cultura e nelle tradizioni che hanno dato origine ai prodotti agroalimentari specifici della nostra zona, il cui gusto non è replicabile altrove. E si completa acquistandoli, portandoli con sé al ritorno dalle vacanze, per poterli condividere insieme ai racconti del viaggio.

Il comparto olivicolo risponde a tutte queste “nuove esigenze di viaggio” con una serie di tradizioni legate alla raccolta delle olive, alla molitura, ai racconti degli agricoltori, alle consuetudini enogastronomiche legate all’olio extravergine d’oliva.

L’olio extravergine d’oliva narra il territorio, la storia dei nostri nonni, ma anche come l’agricoltura sia riuscita a modernizzarsi, sia nelle tecniche colturali, sia nella raccolta. Il comparto olivicolo evidenzia inoltre la grande capacità imprenditoriale dei frantoiani, che in linea con le regole internazionali del commercio, riescono quotidianamente e con successo ad esportare insieme all’olio extravergine d’oliva il nostro territorio, con i suoi profumi e le sue antiche tradizioni. Il comparto olivicolo contribuisce anche a comunicare gli aspetti ambientali del territorio: un fitto bosco d’ulivi dal colore verde-argento da conferma al viaggiatore di essere arrivato in Puglia.

Si può certamente concludere che il comparto olivicolo è fra le filiere produttive pugliesi che più



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

di tutte si presta a raccontare le tradizioni locali e a far scoprire la cultura del territorio di Trani. Ecco il motivo per cui il l’Amministrazione Comunale ha scelto di strutturare il tour facendo leva sul comparto olivicolo e la produzione di olio extravergine d’oliva, cogliendo l’opportunità che deriva dalla strutturazione di un modello di sviluppo locale condiviso, che crea relazioni fra due importanti comparti economici del territorio, turismo e agricoltura, che risponde perciò all’esigenza di legare l’offerta turistica locale con il comparto produttivo olivicolo nell’ottica di far emergere il **posizionamento del territorio di Trani come destinazione turistica a forte connotazione rurale.**

e. Breve descrizione del tour, periodo di realizzazione e cronoprogramma delle attività

(descrivere brevemente il tour, il periodo di realizzazione max 5 notti/6 giorni, indicando le località che si intendono visitare e le attività che si intendono svolgere, ad es. visite guidate, eventuali laboratori di cucina, degustazioni, ecc. in co-marketing e relativo cronoprogramma)

Il tour percorrerà l’intera filiera olivicola, partendo dal campo sino alla fase finale di ottenimento della bottiglia o della lattina e della degustazione dell’olio extravergine d’oliva. Durante questo percorso non mancheranno le opportunità per far conoscere tradizioni e risorse culturali del nostro territorio.

Il tour, quindi, se da un lato farà fare esperienza della filiera olivicola percorrendola in tutte le sue fasi, dall’atro, sarà funzionale a far emergere i punti di interesse/attrattori turistici del territorio.

Il percorso si realizzerà in 2 notti e 3 giorni, percorrendo le seguenti categorie rappresentative delle differenti fasi della filiera:

- Aziende agricole per visita in campo
- Frantoi per approfondire le fasi della produzione olearia
- Visita di cooperative agricole per la commercializzazione o punti vendita specializzati nella promozione e vendita della produzione locale
- Punti di interesse turistico

Al fine di percorrere tutta la filiera per arrivare al consumo dell’olio extravergine d’oliva, saranno individuati sul territorio differenti ristoranti, valutando la particolare attenzione del ristoratore nella valorizzazione all’interno della propria cucina dell’olio extravergine e dei prodotti autentici del territorio.

Nella scelta, invece, delle strutture ricettive per l’organizzazione dei pernottamenti dei giornalisti, blogger e opinion leader, sarà ugualmente tenuto conto l’alto valore territoriale espresso da ciascuna di essa. Si opterà per strutture che richiamino la ruralità oppure ubicate nel centro storico della città.

Al fine di rendere l’intero territorio comunale partecipe, l’Amministrazione di Trani provvederà a divulgare attraverso i propri mezzi, cartacei e web, la “Manifestazione d’interesse”, così da favorire la partecipazione alla progettualità di tutti gli stakeholder locali: aziende agricole, frantoi,



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

P PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

strutture turistico-ricettive.

Come precedentemente indicato, il tour si strutturerà in due notti e tre giorni, secondo il seguente cronoprogramma:

GIORNO 1

MATTINA:

- Pick-up e accoglienza dei partecipanti da aeroporto/stazione ferroviaria.
- Trasferimento dei partecipanti presso le strutture turistico-ricettive, che saranno individuate attraverso la Manifestazione d’interesse e che offriranno già un “assaggio tipico” del territorio di Trani caratterizzato dal fatto che spetti della ruralità si legano al mare in un paesaggio armonioso. Quindi si cercherà di coinvolgere strutture che, ad esempio, hanno trasformato caratteristici trulli in camere con tutti i confort, oltre a strutture ubicate fra le vie del centro storico di Trani, che attraverso il suo antico porto si affaccia sul mare.
- Incontro dei partecipanti con una delegazione dell’Amministrazione Comunale, che provvederà a dare il proprio indirizzo di saluto e cenni sul territorio comunale. In questo momento è prevista anche l’introduzione alle differenti tappe del tour da parte di un referente del GAL, che inoltre provvederà a dare cenni economico-culturali sul territorio inerenti il settore turistico e agroalimentare. A seguire intervverrà una guida abilitata, che provvederà, invece, a fornire cenni storici sul territorio.
- Lunch con degustazione di prodotti locali: Laboratorio di degustazione dei prodotti autentici del territorio in collaborazione con le imprese locali del settore agroalimentare.

POMERIGGIO:

- Visita del centro storico e dei punti di interesse turistico a cura di una guida turistica abilitata. In questo primo pomeriggio si seguirà l’obiettivo di dare una visione d’insieme delle tradizioni e della lunga storia che ha fatto di Trani la perla del Mediterraneo. Sospesa tra storia e leggenda, Trani offre uno spettacolo scenografico che difficilmente si potrà dimenticare o si ritrova altrove, in cui tutta la storia della città appare scritta nella pietra bianca. Una storia antica e gloriosa, come testimonia il possente **Castello** di epoca sveva, che rese la città un vero e proprio avamposto marittimo di Federico II di Svevia. Il Medioevo, come poi farà anche il Barocco, ha lasciato tracce indelebili nella struttura urbanistica della città e trova la sua espressione artistica perfetta nella **Cattedrale**, gioiello dell’architettura Romanica, che mostra la sua facciata più bella proprio al mare. Il centro storico di Trani offre inoltre la testimonianza di come differenti religioni possano convivere nello stesso luogo: si visiterà infatti il quartiere ebraico e la **Sinagoga di Scolanova**, la più antica sinagoga d’Italia ancora in uso. Si arriverà poi al **Porto turistico**, cuore pulsante della città, dove la tradizione incontra la modernità in un perfetto equilibrio.
- Trasferimento per la cena presso una struttura ricettiva che si distingue sul territorio per



Unione europea



REGIONE
PUGLIA



Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

l’utilizzo di prodotti autentici locali.

Prima della cena giornalisti, blogger e opinion leader saranno coinvolti nella commissione d’assaggio per la realizzazione del Premio dedicato all’olio extravergine d’oliva di Puglia. Così come indicato nel successivo paragrafo dedicato all’azione di co-marketing: la degustazione con votazione sarà dedicata alle etichette e alle cultivar del territorio.

- Trasferimento presso le strutture turistico-ricettive individuate per il pernottamento.

GIORNO 2

MATTINA:

- Pick-up partecipanti dalle differenti strutture turistico-ricettive per il trasferimento presso un’azienda agricola per la visita in campo, al fine di assistere alla fase della raccolta, evidenziando gli aspetti di interesse produttivo e turistico.
- Trasferimento dei partecipanti presso un frantoio, al fine di percorrere la successiva fase della filiera: la trasformazione del prodotto olivicolo. Sempre attraverso la visita in frantoio sarà possibile assistere alle fasi di imbottigliamento ed etichettatura del prodotto. Si individuerà attraverso le manifestazioni d’interesse pervenute, il frantoio con particolari caratteristiche di molitura.
- Lunch con degustazione di prodotti locali: Laboratorio di degustazione dei prodotti autentici del territorio in collaborazione con le imprese locali del settore agroalimentare.

POMERIGGIO:

- Visita dei punti di interesse turistico a cura di una guida turistica abilitata. Questo percorso di conoscenza del territorio porterà giornalisti, blogger e opinion leader ad addentrarsi nella campagna per ammirare oltre alle distese di ulivi, anche i vigneti, i mandorleti e i muretti a secco che caratterizzano la campagna del territorio tranese. Si farà un’ulteriore visita in campo, ma questa volta per ammirare un vigneto che produce il noto vino da dessert “Moscato di Trani”, la più piccola DOC d’Italia. Si visiterà inoltre il Parco Santa Geffa, all’interno del quale è possibile organizzare una visita al complesso ipogeo di Santa Geffa, una chiesa rupestre suddivisa in tre navate, ricavate per escavazione nel suolo tufaceo.
- Trasferimento per la cena presso una struttura ricettiva che si distingue sul territorio per l’utilizzo di prodotti autentici locali. Prima della cena giornalisti, blogger e opinion leader saranno coinvolti in un’attività di show cooking, al fine di valorizzare anche turisticamente l’utilizzo dell’olio extravergine d’oliva nella preparazione dei piatti tipici locali.
- Trasferimento presso le strutture turistico-ricettive individuate per il pernottamento.

GIORNO 3

MATTINA:

- Pick-up dei partecipanti dalle differenti strutture turistico-ricettive per il trasferimento



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

presso un’azienda agricola per la visita in campo, al fine di assistere ad una differente tipologia della fase di raccolta, evidenziando gli aspetti di interesse produttivo e turistico dell’attività.

- Trasferimento dei partecipanti presso strutture di promozione e valorizzazione dei prodotti locali, al fine di offrire a giornalisti, blogger e opinion leader una chiara testimonianza di come il tessuto imprenditoriale locale si sia organizzato per offrire ai turisti la possibilità di portare a casa le emozioni e le “esperienze gustative” del territorio di Trani.
- Lunch con degustazione di prodotti locali: Laboratorio di degustazione dei prodotti autentici del territorio in collaborazione con le imprese locali del settore agroalimentare.
- Trasferimento dei partecipati ad aeroporto/stazione ferroviaria.

CRONOPROGRAMMA DELLE ATTIVITÀ

	Giorno 1 Lunedì 12 novembre	Giorno 2 Martedì 13 novembre	Giorno 3 Mercoledì 14 novembre
Mattina	Pick-up e accoglienza Incontro istituzionale Lunch con degustazione	Pick-up partecipanti Visita azienda agricola Visita frantoio Lunch con degustazione	Pick-up partecipanti Visita azienda agricola Visita di strutture impegnate nella commercializzazione Lunch con degustazione
Pomeriggio	Visita centro storico Commissione di assaggio- Premio EVO di Puglia Cena Pernottamento	Tour dell’agro (Azienda vitivinicola DOC Moscato di Trani, chiesta rupestre) Show coking Cena Pernottamento	Trasferimento dei partecipanti ad aeroporto/stazione ferroviaria

f. Elenco servizi e piano finanziario preventivo

(dettaglio dei servizi con indicazione dei costi e delle procedure di selezione da attivare)

(massimale giornaliero complessivo, per le voci B1, B2 e B3, € 200,00 per ospite ed una spesa complessivamente non superiore ad € 1.100,00 per ospite per tutta la durata dell’ospitalità);

Costo	Costo unitario in €	N. unità previste	N. Giorni	Costo totale in €	Procedura di selezione
A. Trasferimento da e per aeroporto o stazione ferroviaria o	€ 85,00	10	2	€ 1.700,00	



Unione europea



REGIONE
PUGLIA



Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

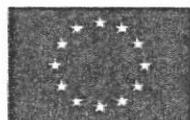
Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

stazione bus o porto					Affidamento diretto come da D.L. 18 aprile 2016 n°50 e s.m.i. art.36, comma 2, lettera a)
B1. Vitto pranzo	€ 55,00	10	3	€ 1.650,00	
B2. Vitto cena	€ 55,00	10	2	€ 1.100,00	
B3. Alloggio e prima colazione	€ 75,00	10	2	€ 1.500,00	
C1. Mezzi trasporto per educational	€ 600,00	1	3	€ 1.800,00	
C2. Guida o accompagnatore turistico per educational (anche in lingua)	€ 120,00	1	3	€ 360,00	
C3. Interprete	/	/	/	/	
C4. Biglietti d'ingresso per musei, gallerie, monumenti, mostre, parchi e altri attrattori turistici	€ 5,00	10	1	€ 50,00	
D. Spese trasporto (biglietti aerei, ferroviari, navali, autobus)	€ 400,00	10	/	€ 4.000,00	
E. Spese per progettazione e coordinamento (nei limiti del 10% della somma delle voci A B C D)	€ 1.216,00	1	3	€ 1.216,00	
Totale				€ 13.376,00	

g. Partecipanti al tour

Informazioni circa gli ospiti del tour. Deve trattarsi di figure appartenenti alle seguenti categorie:

- Giornalisti, editori, blogger italiani e/o stranieri e figure professionali a supporto (es. fotografi, troupe televisive italiane e/o straniere), con interesse a pubblicizzare o promuovere o comunque recensire la destinazione Puglia.
- Opinion leader di comprovata esperienza e valenza nei campi turistico-culturale, dello spettacolo, dell'arte, della scienza e tecnologia, della



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

comunicazione e dello sport.

Per ogni singola iniziativa deve essere garantita la presenza di almeno due giornalisti.

In ogni caso non potrà essere concessa ospitalità a soggetti residenti in Puglia.

Gli educational, press o blog tour devono prevedere la presenza di una guida turistica o di un accompagnatore turistico abilitati.

N	Cognome e Nome	Ruolo	Ente/Struttura di appartenenza; per i giornalisti: testata giornalistica/televisiva e ruolo)	Recapiti (mail, tel)	Link a siti internet da cui reperire informazioni utili ad attestare il profilo degli ospiti (Curriculum Vitae) e i progetti/lavori/articoli significativi già realizzati
1	Anna Pernice	Travel blogger	Travel Fashion Tips	info@travelfashiontips.com 3384888953	www.travelfashiontips.com
2	Francesca Romana Sassone	redattrice	Latitudestravel magazine	redazione@latitudeslife.com 02 36 51 1073	www.latitudeslife.com
3	Alberto Lupini	direttore	Italia a tavola	alberto.lupini@italiaatavola.net 3485108032	www.italiaatavola.net
4	Francesca Pace	blogger	Cookaround.com	Francesca.pace@xarou.com 3398126985	www.francescapace.com
5	Danilo Gerardo Poggio	giornalista	CuneoSette, BraOggi, SaluzzoOggi	danilo.gp@libero.it 3286968197	CuneoSette, BraOggi, SaluzzoOggi
6	Melissa Zino	blogger	Melissazino.com	melissazino@gmail.com	www.melissazino.com
7	Lina D’Ambro	Food and	Saygood	Lina.dambrosio@saygood.it	https://saygood.it/



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

	sio	blogger			
8	Isabella Radaelli	Blogger	The lovely girl	3425951510 isabellaradaelli@virgilio.it	www.isabellaradaelli.com
9	Mary Vischetti	Blogger	unamericanatragliorsi	vischettimary@gmail.com	www.unamericanatragliorsi.com
10	Viola Oliviero	Blogger	Pasticci e pasticcini blog		https://pasticciepasticcini.ifofood.it/

h. Output

Descrizione	Unità previste	Testate, reti tv, trasmissione, web (specificare)	Periodo di pubblicazione/realizzazione previsto (specificare mese e anno)
Articoli pubblicati	3	Italia a tavola Latitudestravel magazine CuneoSette, BraOggi, SaluzzoOggi	Novembre/dicembre 2018 Gennaio 2019
Conferenze stampa in cui si parlerà dell'ospitalità fruita; Interviste			
DVD realizzati			
Video realizzati			
Richiami in trasmissioni televisive mandate in onda			



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

Servizi fotografici			
Blog, social	7	Travel Fashion Tips Cookaround Melissazino.com Say Good The lovely girl Unamericanatragliorsi Pasticci e pasticcini	Novembre/dicembre 2018 Gennaio 2019
Altro			

i. Presenza di forme di collaborazione tra il Soggetto proponente (Comune o Unione di Comuni) e altri enti locali delle aree turisticamente rilevanti prescelte

(indicare eventuali forme di collaborazione con altri enti locali del territorio regionale pugliese)

Così come in calce al progetto è stato specificato, l’Amministrazione Comunale di Trani è consapevole che sempre più spesso la competitività di un territorio e i processi di sviluppo locale sono basati sull’esistenza di relazioni tra gli imprenditori locali dei differenti settori produttivi e le Istituzioni locali, nell’ottica di strutturare un **modello territoriale condiviso e partecipato**. In vista di tale esigenza è stato ritenuto utile strutturare una partnership tecnica con il GAL Ponte Lama, il quale sta seguendo l’Amministrazione Comunale nella strutturazione della proposta progettuale e nelle successive fasi di realizzazione del progetto: dal coinvolgimento degli stakeholder territoriali sino alle fasi conclusive di rendicontazione delle attività. Difatti trasversalmente a tutte le attività, viste le competenze maturate, il GAL Ponte Lama svolgerà un ruolo di coordinamento anche nelle fasi di accoglienza dei giornalisti, blogger e opinion leader intervenuti.

Il modello territoriale partecipato non può dirsi effettivamente compiuto senza la collaborazione fattiva con il tessuto imprenditoriale locale, che è stato coinvolto strutturando specifiche attività quali show cooking e laboratori di degustazione che andranno ulteriormente a caratterizzare il percorso di conoscenza del territorio. Grazie alla partecipazione a questa progettualità, l’Amministrazione Comunale di Trani metterà in essere una fattiva partnership fra settore pubblico e privato, comunicando un messaggio preciso e puntuale, che ha come protagonista il **Territorio**.

Al fine di migliorare la collaborazione anche con i territori limitrofi, il Comune di Trani ha



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

strutturato, inoltre, un’attività di co-marketing da realizzare in collaborazione con le Amministrazioni Comunali dei territori limitrofi, nello specifico: Bisceglie, Andria, Giovinazzo, Terlizzi, Bitonto e Poggiorsini, Grumo, Palo, Modugno, Binetto, tutti territori all’interno dei quali la filiera olivicola riveste una particolare importanza in termini di quantità produttive e qualità di prodotto. La collaborazione tra i differenti Comuni favorirà ulteriormente la promozione turistica locale, in quanto contribuirà ad **incastonare il territorio comunale in un più ampio contesto**, in questo caso a cavallo di due province di Bari e Barletta-Andria-Trani. Si ritiene che questo sia il modo migliore per valorizzare la specificità del Comune di Trani e nello stesso tempo usufruire delle ricadute positive derivanti dalla promozione turistica che supera i confini territoriali comunali. L’azione di co-marketing consiste nell’organizzazione e istituzionalizzazione di un premio dedicato all’olio Extravergine d’oliva di Puglia. L’azione è stata puntualmente descritta di seguito all’interno del paragrafo **m. Azioni di co-marketing**.

I. Compartecipazione finanziaria del Soggetto proponente

(Indicare eventuale compartecipazione finanziaria del soggetto proponente)

Nel progetto non è prevista alcuna compartecipazione finanziaria.

m. Azioni di co-marketing

(Indicare le azioni di co-marketing come ad es laboratori di cucina, degustazioni, laboratori di terracotta o cartapesta o museali ecc.)

L’iniziativa di ospitalità prevista sarà certamente arricchita da una specifica azione di co-marketing, che, come anticipato nel precedente paragrafo (**i. Presenza di forme di collaborazione tra il Soggetto proponente (Comune o Unione di Comuni) e altri enti locali delle aree turisticamente rilevanti prescelte**) il Comune di Trani strutturerà in compartecipazione con altri comuni dell’area BAT e Bari: Bisceglie, Andria, Giovinazzo, Terlizzi, Bitonto e Poggiorsini, Grumo, Palo, Modugno, Binetto.

L’azione di co-marketing consiste nell’organizzazione di un premio dedicato all’olio Extravergine d’oliva, l’intento, come anticipato nel paragrafo introduttivo, è mettere a frutto uno strumento di marketing i cui ritorni molto spesso vengono sottovalutati: l’organizzazione di un premio dedicato alla produzione nostrana di olio Extravergine d’Oliva.

Organizzare il conferimento di un premio, secondo le regole generali del marketing, suscita sempre emozioni positive, aumentando il numero dei “fan” rispetto al prodotto e, in questo caso, anche rispetto al territorio di produzione.

D’altronde è uno strano paradosso che in una regione come la Puglia, qualitativamente e quantitativamente così vocata alla produzione di olio extravergine d’oliva, non sia mai stato organizzato e istituzionalizzato un premio dedicato all’oro verde, sicuramente molto efficace



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

P PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

nell’aumentare la **notorietà** del territorio, nel **comunicare la qualità** delle produzioni locali e, soprattutto, nel **testimoniare i valori produttivi locali**.

Per l’organizzazione del premio sarà istituito un Comitato tecnico, composto da un rappresentante dell’Assessorato Regionale all’agricoltura, un rappresentante della Camera di Commercio di Bari, un rappresentante per ciascuna Associazione professionale degli agricoltori e un rappresentante del Consorzio di Tutela Olio DOP Terra di Bari, un rappresentante dei Gruppi di Azione Locale (GAL). Il Comitato tecnico provvederà alla strutturazione del regolamento, all’individuazione del panel-leader e della commissione d’assaggio. Quest’ultima sarà composta da tecnici con comprovata esperienza e dai giornalisti, blogger e opinion leader intervenuti per il tour. Infatti nel corso dell’iniziativa di ospitalità sarà organizzata una specifica sezione dedicata alla degustazione degli olii in concorso.

Si realizzeranno perciò differenti tappe di degustazione, una per ciascun Comune coinvolto nell’iniziativa di co-marketing, più una giornata conclusiva dedicata alla degustazione da parte degli esperti del settore.

Saranno premiate diverse categorie di Olio Extravergine d’Oliva pugliese, così come di seguito riportate:

- Miglior fruttato leggero
- Miglior fruttato medio
- Miglior fruttato intenso
- Miglior monocultivar
- Migliore produzione certificata
- Miglior biologico
- Premio speciale qualità dell’immagine

Il Comitato Tecnico comunale provvederà, in collaborazione con i Gruppi di Azione Locale pugliesi, a diffondere sul territorio regionale l’istituzione del premio e, dunque, a spronare le aziende alla partecipazione.

Una partecipazione che risulta importante proprio nell’ottica di valorizzare l’oro verde pugliese, di **promuovere la qualità della produzione regionale e stimolare tutti gli operatori della filiera ad un miglioramento continuo della produzione *Made in Puglia***.

n. Dematerializzazione delle informazioni da veicolare e sostituzione di beni con servizi nelle azioni di comunicazione e promozione

(indicare numero e tipo di canali di comunicazione innovativi – ad es. strumenti social – per la comunicazione e promozione dell’iniziativa di ospitalità)



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

Al fine di massimizzare i risultati di promozione, veicolare anche sul territorio i contenuti materiali e immateriali inerenti l’intera filiera olivicola e le informazioni sull’educational tour che si andrà a realizzare, è stato strutturato un piano di comunicazione ad hoc.

Gli obiettivi del piano sono essenzialmente due, da un lato, attirare l’attenzione dei media locali (carta stampata, web e Tv) sull’attività da realizzare, dall’altro, raggiungere la popolazione locale. Quest’ultimo step comunicativo è stato immaginato in quanto la popolazione locale può e deve diventare il primo veicolo di comunicazione del proprio territorio, ognuno di noi può essere ambasciatore del proprio territorio ma per far ciò l’intera comunità locale deve diventare sempre più consapevole delle potenzialità territoriali, dei giacimenti enogastronomici del proprio paese, certamente a disposizione dello sviluppo economico e, specificatamente, di quello turistico locale. In molte regioni d’Italia abbiamo fattivi esempi di come tutta la popolazione e, ad esempio, qualsiasi attività economica contribuisca alla promozione delle risorse autentiche del territorio: in Toscana o in Veneto non è difficile che all’interno di un’attività commerciale che non si occupa di agroalimentare, si trovi in vetrina una bottiglia di olio o di vino con etichetta locale. Un tale coinvolgimento della popolazione rispetto ad una risorsa come l’olio extravergine d’oliva sul nostro territorio è doverosa e allo stesso tempo ancora impensabile.

Il presente piano di comunicazione nasce con l’obiettivo di far fronte a questo ulteriore paradosso del nostro territorio, un gap che va certamente affrontato e superato.

Il piano per la comunicazione e promozione dell’iniziativa di ospitalità prevede, perciò, il mix di differenti strumenti di comunicazione: da quelli più tradizionali a strumenti più innovativi.

Nel media mix sono comprese le seguenti attività/strumenti:

- Attività di Ufficio Stampa prima del tour, durante tutta l’iniziativa di ospitalità e per la diffusione dei risultati delle azioni di co-marketing strutturate
- Conferenza stampa di presentazione dell’iniziativa di ospitalità
- Social media marketing per il coinvolgimento degli stakeholder locali
- Attività di mailing per la comunicazione e promozione dell’iniziativa di ospitalità
- Inserimento sul sito web del Comune della descrizione del tour e tutte le sue tappe
- Utilizzazione dei canali a disposizione dei partner di progetto per la diffusione dell’iniziativa di ospitalità

o. Attivazione di misure di contrasto o deterrenti all’abbandono dei rifiuti

(Indicare le misure di contrasto o deterrenti all’abbandono dei rifiuti già adottate dal Soggetto proponente)

In occasione dell’iniziativa di ospitalità di giornalisti, blogger e opinion leader, sarà attivata una campagna di sensibilizzazione per il corretto smaltimento di oli vegetali esausti. La campagna si



Unione europea



REGIONE
PUGLIA

PUGLIA
FESR-FSE
2014/2020

Programma operativo Regionale FESR-FSE 2014 – 2020 “Attrattori culturali, naturali e turismo”
Asse VI – Tutela dell’ambiente e promozione delle risorse naturali e culturali –
Azione 6.8 Interventi per il riposizionamento competitivo delle destinazioni turistiche

Avviso pubblico per la organizzazione di iniziative di ospitalità di giornalisti e opinion leader promosse dai Comuni o Unioni di Comuni della Regione Puglia 2018 finalizzate alla conoscenza del territorio e dei suoi attrattori materiali ed immateriali

rivolgerà principalmente ai privati, cioè alle famiglie del territorio comunale di Trani.

La scelta ricade su questa tematica, in quanto il problema dello smaltimento degli oli vegetali esausti è di grande impatto ambientale. Recenti dati statistici dimostrano che il 57% dell’olio alimentare esausto è prodotto in ambito domestico, dunque, le famiglie non provvedono a smaltire correttamente questo tipo di rifiuto, sicuramente non essendo consapevoli dei danni causati all’ambiente. Solo in Italia sono circa 200.000 le tonnellate di olio fritto che finiscono direttamente nell’ambiente e, d’altra parte basta soltanto un litro d’olio esausto per inquinare, ad esempio, un milione di litri d’acqua. Difatti quando olii esausti, anche se da semplice uso domestico, finiscono nelle tubature di scarico, quest’ultimi raggiungono direttamente suolo, falde acquifere, mari e/o fiumi, superando qualsiasi sistema di filtraggio.

L’olio usato è un pericoloso rifiuto inquinante di cui ancora si sottovalutano le conseguenze sull’ambiente e per evitarle basterebbe seguire poche e semplici regole.

La campagna di sensibilizzazione avrà il duplice obiettivo: comunicare le corrette regole per lo smaltimento di olii esausti da uso alimentare domestico e le conseguenze dannose sull’ambiente causate da uno scorretto smaltimento

Il media mix vedrà l’uso dei seguenti strumenti/attività:

- Attività di Ufficio Stampa sul corretto smaltimento dell’olio esausto e le conseguenze dannose sull’ambiente da errato smaltimento
- Social media marketing
- Attività di mailing per la comunicazione delle corrette regole sullo smaltimento dell’olio esausto
- Inserimento sul sito web del Comune delle corrette regole sullo smaltimento dell’olio esausto
- Utilizzazione dei canali a disposizione dei partner di progetto per la diffusione delle corrette regole sullo smaltimento dell’olio esausto e le conseguenze dannose sull’ambiente da errato smaltimento

Si allega:

- documento di riconoscimento in corso di validità del soggetto firmatario;

Altri allegati: Curriculum Vitae Giornalisti, blogger, opinion leader

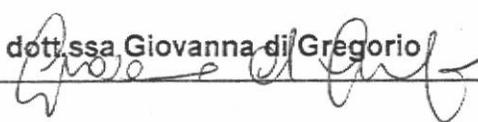
Trani, (data) _____

Firma digitale

Il presente verbale è stato approvato e sottoscritto nei modi di legge.

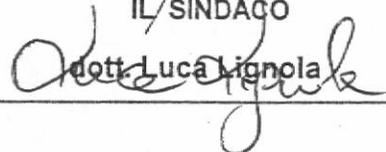
IL SEGRETARIO GENERALE

dott.ssa Giovanna di Gregorio



VICE
IL SINDACO

dott. Luca Lignola



N° 2359 reg. pubblic.

IL SEGRETARIO GENERALE

ATTESTA

che la presente deliberazione:

è affissa all'albo Pretorio dal 09 AGO 2018 al 24 AGO 2018 per

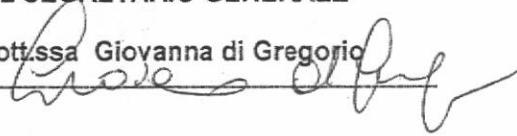
15 giorni consecutivi come prescritto dall'art. 124, 1° comma, del T.U.E.L. approvato col D.Lgs. 18.8.2000, n. 267, contestualmente comunicata ai Capi Gruppo Consiliari.

Trani,

09 AGO 2018

IL SEGRETARIO GENERALE

dott.ssa Giovanna di Gregorio



Il Segretario, visti gli atti d'ufficio,

ATTESTA

che la presente deliberazione:

- è stata dichiarata immediatamente eseguibile: (art. 134 comma 4 del D.lgs. 267 18.8.2000)
 è divenuta esecutiva il _____ decorsi 10 giorni dalla pubblicazione;
(art. 134 comma 3 del D.lgs. 267 18.8.2000)

Trani,

09 AGO 2018

IL SEGRETARIO GENERALE

dott.ssa Giovanna di Gregorio

