



# Città di Benevento

SEGRETERIA GENERALE

Via Annunziata-Palazzo Mosù - Tel. 0824772270 - Fax 082447774

Prot. 99591

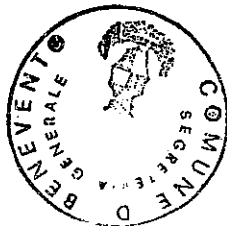
Benevento, 19/12/2013

All' Ufficio Messi  
Sede

Oggetto: Affissione albo on-line delibere di G.C.-

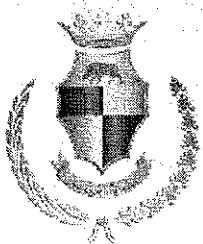
Si trasmette per il seguito di Vs. competenza, la copia della delibera di G.C.  
N. 168 del 19/12/13.

Si ringrazia.



L'Istruttore Amministrativo

Elena Centola



# CITTA' DI BENEVENTO

Numero Interno 197 del 18/12/2013

## Originale di deliberazione della Giunta Comunale di Benevento

N 168

Del 19.12.2013

**OGGETTO: Forum Universale delle Culture – Approvazione progetto “Itinerari territoriali e culturali dell'alimentazione e dell'enogastronomia nell'ambito dello sviluppo sostenibile”.**

L'anno 2013 il giorno 19 del mese di DECEMBRE alle ore 10.00 nella sala Giunta di Palazzo Mosti, a seguito di convocazione, si è riunita la Giunta Comunale con la partecipazione dei signori:

		Presente
Ing. Fausto Pepe	Sindaco	<u>SI</u>
Avv. Raffaele Del Vecchio	Vice Sindaco	<u>SI</u>
<del>Dr. Luigi Abbate</del>	Assessore	<u>-</u>
Arch. Mario Coletta	Assessore	<u>SI</u>
Dr. Francesco Saverio Coppola	Assessore	<u>SI</u>
Dr. Nicola Danilo De Luca	Assessore	<u>SI</u>
Dr. Pietro Iadanza	Assessore	<u>NO</u>
Avv. Cosimo Lepore	Assessore	<u>SI</u>
Avv. Emilia Maccauro	Assessore	<u>SI</u>
<del>Dr. Luigi Scarinzi</del>	Assessore	<u>-</u>

Totale Presenti.....7.....

IL SEGRETARIO GENERALE

Partecipa in qualità di Segretario Generale Dott. Dott. Claudio Uccelletti con funzioni consultive, referenti, di assistenza e verbalizzazione (art. 97 T.U. 267/2000).

Il Presidente Ing. Fausto Pepe, nella sua qualità di Sindaco, riconosciuta legale l'adunanza, dichiara aperta la seduta.

La Giunta Comunale, come sopra riunita, ha approvato il provvedimento entro riportato. Letto, approvato e sottoscritto.

IL SINDACO  
Ing. Fausto Pepe

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Claudio Uccelletti

Il sottoscritto Assessore alla Cultura, Avv. Raffaele Del Vecchio,

## **PROPONE**

alla Giunta Comunale l'approvazione della seguente deliberazione: Forum Universale delle Culture – Approvazione progetto “Itinerari territoriali e culturali dell'alimentazione e dell'enogastronomia nell'ambito dello sviluppo sostenibile”.

## **RELAZIONE**

Con Deliberazione di Giunta Regionale della Campania n. 225 del 12/7/2013, è stato approvato il Programma degli interventi di promozione culturale nell'ambito delle nuove iniziative regionali di cui al PAC III ed è stata destinata la somma di 5 milioni di euro per azioni da realizzarsi - nell'ambito del Forum Universale delle Culture 2013 - con il coinvolgimento degli Enti locali interessati, presso i siti UNESCO presenti sul territorio regionale.

In attuazione della citata Deliberazione, la Regione Campania ha quindi stabilito di coinvolgere anche il Comune di Benevento, per l'elaborazione – nell'ambito del Forum – di un percorso progettuale da realizzare presso il sito UNESCO di Santa Sofia.

Nel corso della riunione del tavolo tecnico, svoltasi a Napoli presso Palazzo Santa Lucia in data 30/09/2013, alla presenza dell'Assessore Regionale alla Promozione Culturale, del Vice Sindaco del Comune di Benevento, del Dirigente del Settore Cultura e Beni Culturali del Comune di Benevento e del Coordinatore dell'AGC 18 della Regione Campania è stato così concordato di inserire, nel programma degli interventi di cui alla citata deliberazione di Giunta Regionale n. 225/2013, un cartellone di eventi sul filone tematico dell'enogastronomia, da finanziare con fondi regionali nella misura massima di € 300.000,00.

Al fine di partecipare al Forum Universale delle Culture, il Settore Cultura del Comune di Benevento ha, pertanto, predisposto l'allegato progetto dal titolo “Itinerari territoriali e culturali dell'alimentazione e dell'enogastronomia nell'ambito dello sviluppo sostenibile”, che si svolgerà dal 25 aprile al 20 giugno 2014.

Il piano finanziario del progetto, da presentare alla Regione Campania – Direzione Generale per l'Istruzione, la Formazione, il Lavoro e le Politiche Giovanili, al fine dell'ammissione a finanziamento, prevede una spesa complessiva di € 320.000,00, di cui € 300.000 quale finanziamento richiesto alla Regione Campania ed € 20.000,00 quali proventi da sponsorizzazioni ed incassi da biglietteria.

Benevento, 18 dicembre 2013

Il Dirigente del Settore Cultura  
**Dott. Gennaro Vitelli**

**Vista** e fatta propria la suestesa relazione istruttoria;

**Vista** la Deliberazione di Giunta Regionale n. 225 del 12.07.2013;

**Visto** il verbale della Riunione del tavolo tecnico per il Forum Universale delle Culture 2013 in data 30 settembre 2013;

**Rilevato** che il Comune di Benevento, tra i suoi compiti istituzionali, mira alla promozione e alla valorizzazione del patrimonio storico, culturale, artistico e monumentale cittadino, attraverso

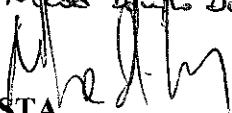
l'organizzazione di eventi culturali in grado di incrementare i flussi turistici con benefici riflessi sull'intero sistema economico locale;

si propone alla Giunta comunale:

1. di approvare l'allegato progetto dal titolo "Itinerari territoriali e culturali dell'alimentazione e dell'enogastronomia nell'ambito dello sviluppo sostenibile", comprensivo del piano finanziario, dal quale risulta una spesa complessiva di € 320.000,00, coperta da entrate di pari importo, di cui € 300.000,00 quale finanziamento richiesto alla Regione Campania ed € 20.000,00 quali incassi da biglietteria e sponsorizzazioni;
2. di impegnarsi a coprire le eventuali minori entrate di cui alla predetta voce relativa agli incassi da biglietteria e ai proventi da sponsorizzazioni nel caso in cui, per qualsivoglia ragione, le citate entrate non si realizzino nella misura prevista nel progetto;
3. demandare al Dirigente del Settore Cultura l'adozione di tutti gli atti consequenziali e ogni attività gestionale relativa all'evento, comprese eventuali modifiche al programma degli eventi, al quadro economico o al piano di comunicazione del progetto che dovessero rendersi necessarie o essere richieste dalla Regione Campania;
4. di rendere la presente deliberazione immediatamente esecutiva.

Benevento, 18 dicembre 2013

L'ASSESSORE ALLA ATTIVITÀ PRODUTTIVE  
Dott. Nicola De Luce



L'Assessore alla Cultura  
Avv. Raffaele Del Vecchio



#### PARERI SULLA PROPOSTA

Art. 49, comma 1, art. 97 comma 2, art. 151, comma 4, T.U. 267/2000

Il sottoscritto Dirigente esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica, dando atto che si omette il parere sulla regolarità contabile poiché l'approvazione del progetto da parte della Giunta comunale non comporta, al momento ed in attesa della approvazione da parte della Regione Campania, alcun riflesso diretto o indiretto sulla situazione economico-finanziaria del Comune.

Benevento, 18 dicembre 2013

Il Dirigente del Settore Cultura  
Dott. Gennaro Vitelli



#### LA GIUNTA COMUNALE

Vista la proposta di deliberazione che precede;  
Visti i pareri favorevoli espressi per legge;  
Con **voti unanimi**.

#### DELIBERA

di approvare integralmente la retroestesa proposta di deliberazione che qui si intende integralmente riportata.

Con separata unanime votazione **dichiara la presente deliberazione immediatamente eseguibile.**

# FORUM UNIVERSALE DELLE CULTURE 2013-2014

## PROGETTO

“Itinerari territoriali e culturali dell'alimentazione e dell'enogastronomia nell'ambito dello sviluppo sostenibile”

IN ATTUAZIONE DELLA DELIBERAZIONE DI GIUNTA REGIONALE N. 225 DEL 12/07/2013

### IDENTIFICAZIONE DELL'EVENTO

---

1. Date di svolgimento 25 aprile - 22 giugno 2014
2. Luogo di svolgimento Città di Benevento
3. Ente beneficiario Comune di Benevento
- Indirizzo Via Annunziata, 138 - Palazzo Mosti  
82100 Benevento
- Telefono 0824/772524; 0824/772537
- Fax 0824/772517
- E-Mail cultura@comune.benevento.it
4. Costo dell'intervento
- |                                      |                 |         |
|--------------------------------------|-----------------|---------|
| TOTALE                               | euro 320.000,00 | di cui: |
| Finanziamento richiesto alla Regione | euro 300.000,00 |         |
| Incassi da biglietteria              | euro 10.000,00  |         |
| Incassi da sponsor                   | euro 10.000,00  |         |

Firma del beneficiario/realizzatore dell'evento

1

# DESCRIZIONE DELL'EVENTO

---

## 1. Finalità e obiettivi dell'evento

Il Forum Universale delle Culture nasce con l'obiettivo di provare a rispondere ad alcune domande di particolare rilevanza:

- ✓ *Come riportare l'Uomo al centro dell'attenzione in un Mondo dominato dalla tecnologia e dal consumismo?*
- ✓ *Come conciliare Identità con Diversità?*
- ✓ *Come riuscire a inserire Educazione e Cultura nelle Agende Globali?*
- ✓ *Come portare il Dialogo, la Fratellanza, la Sostenibilità in testa alle Agende?*
- ✓ *Come trovare modelli Culturali virtuosi nello sviluppo Urbano?*
- ✓ *Come far riconoscere la Cultura quale importante motore di sviluppo, occupazione e crescita?*

A tutte queste domande è stata data risposta nel 2004 con il primo Forum tenutosi a Barcellona, seguito, poi, con cadenza triennale, dalle edizioni di Monterrey (Messico) nel 2007 e di Valparaiso (Cile) nel 2010.

Nell'ambito dell'edizione programmata a Napoli, che si concluderà nel 2014, la Regione Campania si è impegnata a valorizzare i siti Unesco presenti sul territorio regionale arricchendo il progetto culturale in collaborazione con i Comuni presso i quali essi sono ubicati. Le indicazioni programmatiche del Comitato Scientifico del Forum riguardano 6 assi tematici (Condizioni per la pace, Sviluppo sostenibile, Diversità culturale, Conoscenza, Memoria del futuro, Mare) che dovranno "caratterizzare" tre tipologie di iniziative, peraltro suggerite dal format di proprietà della Fondazione Forum di Barcellona: Dialoghi (convegni e dibattiti sui temi più urgenti del nostro tempo); Esposizioni (arti figurative espressione dei 5 continenti); Espressioni culturali (musica, teatro, danza esibizioni artistiche e forme di partecipazione libera, anche virtuale).

Il tema individuato dalla Regione Campania e dal Comune di Benevento per il coinvolgimento del sito seriale Unesco "I Longobardi in Italia - I luoghi del potere (568-774 d.C.)" (in cui è

ricompreso il Complesso di Santa Sofia di Benevento) nel programma del Forum Universale delle Culture 2013-2014 è: **ITINERARI TERRITORIALI E CULTURALI DELL'ALIMENTAZIONE E DELL'ENOGASTRONOMIA NELL'AMBITO DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE**, che si propone di sviluppare due argomenti di particolare rilevanza:

- **l'educazione allo sviluppo sostenibile**, testimoniata fino alla recentissima VIII edizione della Settimana UNESCO di Educazione allo Sviluppo Sostenibile (18-24 novembre 2013) sul tema "I paesaggi della bellezza dalla valorizzazione alla creatività", collocata nell'ultima fase del Decennio dell'Educazione allo Sviluppo Sostenibile (DESS) 2005-2014 proclamato dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite, che ha incaricato l'Unesco di sensibilizzare governi e società civili di tutto il mondo verso la necessità di un futuro più equo ed armonioso, rispettoso del prossimo e delle risorse del pianeta, valorizzando il ruolo che in tale percorso è rivestito dall'educazione in senso ampio, come istruzione, formazione, informazione e sensibilizzazione;
- **l'alimentazione e l'enogastronomia**, testimoniata dal riconoscimento della Dieta mediterranea come Patrimonio immateriale dell'Umanità che il Comitato Unesco ha effettuato nel novembre del 2010, facendo riferimento allo stile di vita e di alimentazione da essa proposto e individuando "comunità emblematiche" della stessa localizzate in Spagna, Grecia, Marocco e Italia, tra cui il Comune di Pollica nel Cilento, dove lo scienziato americano Angel Keys fu il primo a scoprirne le proprietà salutistiche.

Il **concept** attorno al quale si intende "far girare" gli itinerari, fisici e virtuali, territoriali e culturali, è articolato su 5 elementi:

- a) il **paradigma concettuale della dieta mediterranea: paesaggio - cibo - salute**, ovvero il nesso tra scienza, sviluppo e benessere equo e sostenibile;
- b) il **cibo come occasione per la costruzione di ponti, alleanze, joint venture** tra i nord e i sud del mondo, anche percorrendo la *Via Longobardorum*, che unisce - non solo idealmente - centri di straordinaria importanza in Italia, nel Mediterraneo e nel mondo;
- c) la **convivialità, a tavola e fuori tavola**, come strumento di apprendimento informale, oltre che di relazioni interpersonali, socializzazione produttiva, divertimento e benessere;

- d) l'apprendimento multisensoriale (gustare, toccare, ascoltare, odorare, guardare) come guida per accrescere (contrastando il crescente fenomeno della dispersione scolastica) l'interesse verso i percorsi di studio nel settore;
- e) la diffusione di comunità di pratica tra pari e tra diversi che ricercano e sperimentano nuovi "spazi" di comunicazione e apprendimento reciproco, dove domanda e offerta si incontrano, per condividere e generare conoscenza, innovazione, cultura.

La **finalità generale del progetto** sarà quella di offrire, attraverso itinerari culturali e territoriali fatti di dialoghi, esposizioni ed espressioni culturali (ma anche di vere e proprie escursioni sul territorio), "esperienze uniche" che conetteranno storia, geografia, cultura, tradizioni, usi e costumi, vocazioni produttive, legami identitari tra territori in grado di generare relazioni positive tra le persone, rapporti di fiducia, scambi di idee, storie, emozioni, know-how, ma anche condivisione di ricordi, di desideri, di ambizioni, di progetti.

**Gli obiettivi specifici** che si intendono perseguire con l'intervento sono inoltre:

- a) riaffermare il rigore scientifico e culturale dello stile di alimentazione e di vita mediterraneo, soprattutto in relazione alla prevenzione e cura delle malattie cronico-degenerative dei nostri tempi (obesità, patologie cardiovascolari, diabete e tumori): una necessità, quella di riaffermare il valore scientifico, motivata anche dall'abuso che, negli ultimi anni, si è fatto dell'espressione "Dieta Mediterranea", rendendola spesso sterile e vuota dei significati originari, se non addirittura proponendone accezioni e forme distorte, con volgarizzazioni pubblicitarie generatrici di confusione, disorientamento e sfiducia sia nei consumatori che negli "addetti ai lavori";
- b) valorizzare la rilevanza culturale e la funzione di tutela del paesaggio, del territorio e dell'ambiente, oltre che di salvaguardia della storia, delle tradizioni, delle culture identitarie dei luoghi, attribuita alla Dieta mediterranea con le materie prime e le ricette gastronomiche che la caratterizzano;
- c) creare occasioni di confronto tra le imprese di eccellenza della filiera produttiva connessa alla Dieta Mediterranea che presentano di fatto - nella dinamica di un'accezione della globalizzazione tendente all'omologazione alimentare - delle specificità di cultura e biodiversità alimentare, di tradizioni agro-zootecniche e agro-alimentari, di sostenibilità ed eco-efficienza, che rappresentano degli autentici pilastri dell'attrattività di un territorio, prima ancora che della competitività delle imprese in esso operanti;



- d) promuovere una crescita cognitiva dei consumatori di tutte le età, per consentirgli di scegliere con maggiore sicurezza la propria alimentazione ed essere capace di identificare il valore delle materie prime e dei processi di lavorazione vecchi e nuovi, nonché per apprendere le chiavi interpretative delle emozioni legate al consumo di prodotti e ricette di alta qualità e fornire ai più giovani inusitate fonti di studio, di lavoro e di piacere. Si tratta, infatti, di processi cognitivi che riguardano la conoscenza di processi produttivi sostenibili e prestazioni superiori del prodotto finale che consentono un'esperienza di eccellenza anche nella fase di consumo;
- e) facilitare il protagonismo delle persone e in particolare dei giovani nella narrazione e nella ri-costruzione di stili di vita e di alimentazione legati alle proprie radici culturali, storiche e territoriali, in contrasto a un tendenziale appiattimento su modelli consumistici dannosi non solo per la salute ma per lo stesso futuro del pianeta, con l'incoraggiamento di un "ritorno all'agricoltura", da intendere non come sintomo di resa, ma come riappropriazione di senso di responsabilità e volontà di agire in prima persona per contrastare il degrado dell'ambiente e della natura. Una riscoperta responsabile, quindi, di tutto ciò di cui ci alimentiamo: cibo del corpo e dell'anima, della memoria e delle relazioni interpersonali, e in ultima istanza di ogni elemento che "fa bene" e produce bellezza e benessere per le persone e per le comunità;
- f) evidenziare gli impatti della dieta mediterranea sullo sviluppo locale, oltre che sulla crescita del PIL, sull'occupazione (in considerazione dell'ampiezza della filiera produttiva connessa alla dieta mediterranea e dell'attrattività della stessa presso i giovani), sulle pari opportunità (il 70% degli studenti e degli addetti al turismo e ai beni culturali sono donne; le donne sono inoltre attrici protagoniste, ma non compiutamente valorizzate, della dieta mediterranea in qualità di produttrici, trasformatrici, venditrici, consumatrici, educatrici), sulla società dell'informazione (derivanti dall'utilizzo massivo ed esemplare di ICT nei processi di produzione, trasformazione, commercializzazione delle materie prime e delle ricette della Dieta mediterranea, ma anche nei processi di formazione del personale e di innovazione delle imprese coinvolte).

## 2. Mercato e target di riferimento

Il Forum Universale delle Culture è un evento culturale il cui obiettivo è quello di promuovere il dialogo interculturale e la conoscenza tra i popoli, attraverso la riscoperta del rispetto della diversità come valore dell'umanità, dello sviluppo umano sostenibile e pacifico.

Per tali ragioni il Forum rappresenta un evento rivolto ad un pubblico sensibile alle varie declinazioni della cultura, attratto, in particolare, dall'integrazione spettacolo/bene culturale e dalla possibilità di usufruire delle risorse paesaggistiche ed eno-gastronomiche tipiche del territorio di riferimento.

Il programma declinato per la città di Benevento è stato concepito come una rassegna di eventi in grado di attrarre e soddisfare una domanda di turismo culturale proveniente da ogni parte del mondo, in grado di rispondere al "concept" previsto dal forum universale delle culture.

In virtù del tema assegnato è stato possibile predisporre un progetto culturale fortemente attrattivo per la domanda turistica italiana ed estera proprio grazie alla sua capacità di valorizzare, oltre al sito UNESCO di Santa Sofia, il grande tema rappresentato dall'alimentazione e dall'enogastronomia e, in particolare, dalla Dieta Mediterranea riconosciuta Patrimonio immateriale dell'Umanità dall'UNESCO.

Il target di riferimento degli "Itinerari territoriali e culturali dell'alimentazione e dell'enogastronomia nell'ambito dello sviluppo sostenibile" è costituito essenzialmente da visitatori italiani con un livello di istruzione medio-alto ed un'apprezzabile capacità di spesa, interessati ad itinerari turistici in grado di garantire un'offerta integrata di percorsi storico artistici e di valorizzazione dell'enogastronomia.

L'abbinamento proposto, se supportato da un'adeguata comunicazione, può rappresentare un'interessante offerta turistica anche per un pubblico estero, in particolare proveniente dal continente europeo.

Al fine di meglio interpretare le esigenze del target di riferimento, si è pensato di concentrare le manifestazioni in un arco temporale limitato ai mesi di aprile, maggio e giugno. Il clima della città di Benevento, nel periodo considerato, è infatti assolutamente propizio per accogliere al meglio le visite dei turisti, consentendo al tempo stesso di ottimizzare la pianificazione degli eventi all'aperto.

Non sono da sottovalutare, tuttavia, i flussi turistici provenienti dalle province campane (in particolare, da quella di Napoli) e dalle regioni limitrofe (Puglia, Molise e Lazio): nel primo caso, la ricca offerta tematica presente su tutto il territorio regionale potrà spingere i cittadini campani a brevi visite o a interi week-end nell'entroterra beneventano, per completare il percorso tematico e festivaliero che attraverserà tutta la regione; nel secondo caso, gli eventi potranno attirare turisti desiderosi di assistere alle rappresentazioni e agli spettacoli più significativi del "palinsesto" organizzato nella città di Benevento.

Il Comune di Benevento intende pertanto realizzare un programma di eventi di eccellente qualità, che, supportati da una mirata campagna di comunicazione che si aggiungerà a quella istituzionale della Regione Campania, possano attrarre un buon numero di visitatori.

In tal senso conforta la possibilità di poter coinvolgere gli ospiti sia con una programmazione culturale di alto livello, che con la valorizzazione degli attrattori storici, archeologici ed enogastronomici di particolare valore.

Un target turistico specifico che il progetto intende attrarre è infine quello giovanile, particolarmente interessante non solo per la possibilità di fidelizzazione per il futuro, ma anche per la spinta alla modernizzazione e all'innovazione che esso può generare sulle dinamiche socio-economiche del territorio.

### 3. Partner progettuali

I principali partner del Comune di Benevento nella realizzazione del progetto saranno:

- **Slow Food**

Fondata da Carlo Petrini nel 1986, persegue lo scopo di ridare il giusto valore al cibo rispettando chi lo produce, i territori e le tradizioni locali.

Slow Food è un'associazione che, secondo il proprio statuto: difende il cibo vero, buono, pulito e giusto per tutti (per Slow Food il cibo deve infatti rispettare chi lo produce, chi lo mangia, l'ambiente e il palato); promuove il diritto al piacere (dalla conoscenza alla socialità, alla convivialità, perché "più ne sai, meglio scegli, meglio vivi"); diffonde la cultura gastronomica per andare oltre la ricetta (perché dietro un cibo ci sono produttori, territori, emozioni e saperi); educa al futuro (perché il futuro ha bisogno di terreni fertili, specie vegetali e animali, meno sprechi e più biodiversità, meno cemento e più bellezza).

- **Città del vino**

L'Associazione nazionale Città del Vino, nata nel 1987, è un'associazione presente in tutte le regioni italiane e formata da oltre 550 enti locali. Allà sua fondazione era composta da soli 36 comuni italiani a vocazione vinicola. Ad essi si sono successivamente associati tanti altri comuni, nonché province, parchi nazionali e comunità montane.

L'associazione è impegnata nella valorizzazione e promozione - specialmente dal punto di vista turistico - dei territori del vino, nella diffusione della cultura del vino e della qualità, nella salvaguardia delle risorse ambientali, nella tutela delle realtà produttive e paesaggistiche minori. E' ideatrice dei "piani regolatori delle città del vino", che rappresentano non solo uno strumento della pianificazione territoriale di un territorio comunale, ma anche un elemento fondamentale per conoscere, promuovere e valorizzare il patrimonio materiale e immateriale di una comunità, regolarne l'uso e la sua sostenibilità, riprogettare i propri spazi senza dimenticare la sua vocazione vitivinicola, ribadendo l'importanza del vino come patrimonio storico ed economico di una comunità.

- **Fondazione ITS BACT - Istituto Tecnico Superiore Tecnologie innovative per i Beni e le Attività Culturali e il Turismo**

Cofinanziato da MIUR e Regione Campania, è stata concepita nel 2009 da rappresentanti di enti locali, imprese, centri di ricerca, scuole e agenzie formative specializzate, con la mission istituzionale di rendere più stabile e articolata l'offerta di percorsi di istruzione biennali volti ad una specializzazione tecnica superiore che rispondesse organicamente alla richiesta di tecnici proveniente dal mondo del lavoro pubblico e privato, con particolare riferimento alle PMI, e ai settori interessati da innovazioni tecnologiche e dalla internazionalizzazione dei mercati. Tutto ciò rafforzando la collaborazione tra territorio, mondo del lavoro, della ricerca scientifica e tecnologica e sistema della istruzione e della formazione professionale. Detentrici del format "Convivio mediterraneo", la Fondazione ha inserito nella sua programmazione triennale il corso per "tecnici superiori per la promozione e gestione dei servizi di gastronomia mediterranea", i cui studenti verranno coinvolti nella realizzazione del progetto in questione con uno specifico project work.

#### **4. Luogo di svolgimento e descrizione delle *location* utilizzate**

L'intervento avrà luogo in diverse location del centro storico cittadino comprese nel perimetro della "buffer zone" Unesco a tutela del Complesso di Santa Sofia (il Palazzo Paolo V, l'Arco del Sacramento, l'Hortus Conclusus e il Museo Arcos), oltre che nell'antico stabilimento della storica azienda Strega Alberti.

Il **Palazzo Paolo V** si trova lungo il Corso Garibaldi. Fu la sede municipale durante la dominazione pontificia di Benevento. La sua costruzione fu iniziata verso la fine del XVI secolo, sotto il pontificato di Paolo V, da cui prende il nome. Per la sua funzione, veniva chiamato Palazzo di Città e successivamente Palazzo Magistrale dal nome della via che lo ospitava Via Magistrale attualmente Corso Garibaldi. La sua facciata è dell'architettura classica manierista dalle linee severe ed imponenti. Nel cortile, numerose lapidi

Firma del beneficiario/realizzatore dell'evento

commemorano eventi e figure importanti della storia della città dal XVII secolo ad oggi. In particolare si può ammirare in alto, affisso al muro, un bassorilievo antico rappresentante il ratto delle Sabine. Fu restaurato una prima volta nel 1896 evidenziando le finestre del secondo piano, che erano quasi nascoste dal cornicione. Gli ultimi lavori di restauro, iniziati alla fine del XX secolo, sono terminati nei primi anni Duemila. Dopo l'intervento di restauro, Palazzo Paolo V è diventato una delle sedi preferite dal comune della città per mostre, spettacoli teatrali, esposizioni artistiche. Palazzo Paolo V nel 2006 è stato oggetto di un progetto di lighting design a cura dello studio Cannata & Partners. In particolare in facciata sono stati utilizzati apparecchi a led con tecnologia RGB che consentono all'edificio di interagire con gli eventi della città.

L'Arco del Sacramento, che sormonta via Carlo Torre, all'angolo del Palazzo Arcivescovile, è databile invece tra la fine del I e l'inizio del II secolo d.C. La facciata si presenta priva del rivestimento marmoreo, di cui rimangono alcuni lacerti, e delle statue originariamente alloggiate nelle nicchie ai lati delle fronti. La riqualificazione dell'area archeologica è stata attuata grazie alla misura 5.1 del POR Regione Campania 2000-2006 (all'interno del PIT "Benevento: il futuro nella storia") ed ad un intervento sinergico del Comune di Benevento, della Soprintendenza archeologica di Benevento, Avellino e Salerno e della Seconda Università degli studi di Napoli. La destinazione ad arena dello spazio riconsegnato alla città ne fa uno strepitoso palcoscenico naturale, particolarmente adatto per spettacoli teatrali e concerti musicali.

### **Hortus Conclusus**

L'Hortus Conclusus è un'installazione dell'artista Domenico Paladino nell'antico orto del Convento di San Domenico. L'Hortus è facilmente accessibile dal Corso Garibaldi e si trova nelle immediate vicinanze della Chiesa di Santa Sofia. Il nome dell'installazione (letteralmente "giardino chiuso") ha un significato molto più complesso di una semplice descrizione del luogo in cui è posta. L'espressione hortus conclusus si trova infatti in molti scritti medievali, ispirati dagli analoghi orti di cui parlano la Genesi e i Vangeli. L'hortus, in quanto conclusus, è un luogo segreto e protetto, dove gli asceti, isolati dal mondo, possano avvicinarsi a Dio tramite la meditazione, raggiungendo la conoscenza contemplativa. L'hortus conclusus è il modello dei giardini dei monasteri: quadrangolare

a simboleggiare i quattro angoli dell'Universo, con al centro un albero che simboleggia la vita, e un pozzo o una fonte che simboleggia la sorgente della conoscenza. Paladino ha voluto che l'Hortus rappresentasse un luogo di conforto, nella continua lotta che l'uomo vive nel mondo concreto come nella propria interiorità, in cerca della pace. Esso è un invito a intraprendere un personale "percorso della memoria", volto a riscoprire il proprio passato e quindi se stessi.

### **Museo Arcos**

ARCOS è acronimo di Arte Contemporanea Sannio, ma suggerisce anche l'immagine degli elementi che caratterizzano la struttura del museo: gli archi tufacei dei sotterranei del Palazzo della Prefettura. Nel pieno centro di Benevento, ha ampi spazi dedicati all'acquisizione di una collezione permanente e all'allestimento di mostre temporanee che solitamente dai sotterranei si riversano open air invadendo gli spazi urbani con installazioni e opere degli artisti coinvolti. L'idea di fondo è favorire il dialogo del pubblico con i linguaggi contemporanei. ARCOS offre uno sguardo storico, una panoramica sullo scenario artistico con la realizzazione di mostre come la collettiva inaugurale "O luna Tu...il notturno come spazio della fantasia", retrospettiva sull'arte contemporanea italiana degli ultimi quarant'anni. ARCOS è anche museo "vivo", laboratorio culturale, centro di sperimentazione, bottega d'arte, luogo di confronto, attraverso l'organizzazione di workshop, conferenze e attività didattiche con artisti, galleristi, critici d'arte ed eventi spettacolo e l'invito a giovani artisti emergenti, provenienti da culture diverse, di progettare nuove opere a partire da esso. Il museo è dotato di bookshop, sala multimediale, biblioteca e bouvette.

### **Stabilimento dell'azienda Strega Alberti**

La storia della Strega Alberti comincia a Benevento nel 1860, nel luogo adiacente alla stazione ferroviaria dove ancora oggi ha il suo storico stabilimento che si estende su una superficie di 30.000 mq. Attualmente l'azienda rappresenta uno dei migliori esempi di "modello industriale" tradizionale presente nell'Italia meridionale assumendo una struttura organizzativa divisionale ed impiegando 75 persone tra impiegati ed operai. Le divisioni, oltre alle tradizionali attività liquoristiche e dolciarie, comprendono dal 1998 anche la divisione inerente i semilavorati per pasticceria. La proprietà e la gestione

dell'azienda sono tuttora nelle mani della famiglia Alberti, tradizione giunta ormai alla quinta generazione. Il segreto del successo di Strega Alberti risiede nella capacità di conciliare l'abilità artigiana al progresso tecnologico: tutte le fasi di lavorazione infatti, se pur nella loro evoluzione, conservano l'antica sapienza dei maestri dolciari e liquoristi: ciò fa della Strega Alberti uno dei marchi più diffusi e conosciuti nel mondo. I suoi prodotti, oltre ad una capillare diffusione sul territorio nazionale, sono presenti in 50 Paesi nel mondo tra cui USA, Argentina, Messico e Australia, oltre naturalmente ai Paesi della Comunità Europea. L'azienda è inoltre celebre per il binomio con il Premio Strega, che rappresenta il più prestigioso premio letterario italiano, creato nel 1947 all'interno del salotto letterario di Maria e Goffredo Bellonci, con il contributo di Guido Alberti, proprietario della casa produttrice del liquore al quale il premio è intitolato e che ancora sponsorizza la manifestazione.

## **5. Descrizione delle iniziative e del programma dell'intervento**

L'intero intervento nasce dall'integrazione funzionale di alcuni dei progetti più significativi che sono stati fino ad oggi realizzati nel nostro Paese in materia di alimentazione ed enogastronomia:

### **1) *Granai della memoria (Slow Food)***

Il progetto "Granai della Memoria", nato dall'Università di Scienze Gastronomiche su una felice intuizione di Carlo Petrini, Fondatore di Slow Food, intende raccogliere e comunicare in video le memorie del mondo attraverso un complesso archivio multimediale. Le interviste raccolte nel corso di lunghe e approfondite ricerche, condotte in Italia e all'estero, rappresentano percorsi tra storia e manualità e riportano testimonianze di contadini, operai, artigiani, imprenditori e chiunque abbia contribuito e contribuisca al preservare saperi e tradizioni rurali e civiche.

La definizione "Granai della Memoria" affonda le sue radici nel mondo contadino: essa è la riserva alimentare, frutto del lavoro dell'anno agrario, dispensa di cose di prima necessità per superare il lungo periodo invernale in cui la terra è sterile e per molti mesi non genera frutti.



L'idea di ricorrere a questa metafora è stata suggerita implicitamente da Marguerite Yourcenar quando, nel libro "Memorie di Adriano", fa dire al vecchio imperatore romano: «Fondare biblioteche è come costruire ancora granai pubblici, ammassare riserve contro un inverno dello spirito che, da molti indizi, mio malgrado, vedo venire».

## 2) *Terra madre (Slow Food)*

E' un principio e una rete di cui fanno parte tutti coloro che si sentono corpo attivo della filiera alimentare e vogliono difendere l'agricoltura, la pesca e l'allevamento sostenibili, per preservare il gusto e la biodiversità del cibo. La rete di Terra Madre è costituita, quindi, da tutti coloro che vogliono agire per preservare, incoraggiare e promuovere metodi di produzione alimentare sostenibili, in armonia con la natura, il paesaggio e la tradizione. La visione di Terra Madre si oppone allo sviluppo scriteriato e alla ricerca di un aumento sistematico e costante dei rendimenti e dei margini economici.

Al centro della rete di Terra Madre ci sono le "Comunità del Cibo", ovvero gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono fortemente legate a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale. I luoghi dove i pescatori, gli allevatori, gli agricoltori, i ricercatori e i cuochi di Terra Madre provenienti dai quattro angoli del mondo discutono dei temi legati all'agricoltura sostenibile e al futuro delle risorse, scambiandosi esperienze e avanzando proposte sono i Laboratori della Terra che assumeranno, nel contesto del Forum delle culture, la configurazione di dialoghi, incrociando tutti e quattro gli assi di confronto ponendo l'accento sulla diversità culturale dei relatori e degli ospiti, favorendo la conoscenza delle diverse culture della Terra, raccontando lo sviluppo sostenibile e ponendo implicitamente le condizioni essenziali per la formazione della pace e della responsabilità.

## 3) *Arca del gusto (Slow Food)*

L'Arca del Gusto è il progetto della Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus che dal 1996 cataloga i prodotti simbolo delle tradizioni, della cultura e della storia dei cinque continenti.

Ogni partecipante all'iniziativa sarà invitato a portare un proprio prodotto da salvare, una tradizione agroalimentare del suo territorio che sia meritevole di salire sull'Arca.

Al grido di "Salva la tua cultura!" si organizzeranno incontri nelle scuole e negli atenei con Laboratori del Gusto in sedi non convenzionali per preservare i saperi delle piccole comunità, spesso tramandati da generazioni, ma altrettanto spesso a rischio di estinzione.

Al centro dell'attenzione, anche in questo caso, i prodotti, le storie, le culture che hanno reso possibile l'affermazione e che potranno rendere possibile lo sviluppo globale della Dieta Mediterranea, Patrimonio dell'Umanità.

#### 4) *Enoteca delle città del vino* (Associazione Città del vino)

L'Enoteca del Forum non è una semplice esposizione di vini, ma un luogo di produzione e di scambio culturale. Ognuno dei territori e delle realtà presenti avrà la possibilità di organizzare degustazioni dei vini e presentazioni di abbinamenti, potrà fissare momenti di presentazione del proprio territorio alla stampa e al pubblico, eseguire musiche tradizionali, esibire artigiani, invitare artisti, e via discorrendo. Un luogo non statico, ma animato secondo un preciso programma.

#### 5) *Convivio mediterraneo* (Fondazione ITS BACT)

"Convivio", dal latino convivium, è un banchetto, un simposio, una "mensa" simbolica, che offre ai convenuti (a coloro che hanno desiderio di osservare, ascoltare, gustare, toccare con mano) una pietanza complessa (la dieta mediterranea), accompagnata da un pane (dialoghi, esposizioni e performance culturali) che ne faciliterà l'assimilazione.

Un format ideato e depositato dalla Fondazione ITS BACT, sperimentato anche in collaborazione con Slow Food Campania, dal quale si è tratta ispirazione per la costruzione degli "itinerari territoriali e culturali" oggetto del progetto, con l'idea di "lanciare" il messaggio del valore della relazione interpersonale, dell'incontro, della contaminazione, della cooperazione come strumenti fondamentali per la crescita di persone, comunità, economie e territori.

Le suddette iniziative daranno luogo, in occasione del Forum Universale delle Culture, a un complesso "palinsesto" di dialoghi, esposizioni ed espressioni culturali.

In particolare:

## DIALOGHI

Slow Food realizzerà una serie di dialoghi sui seguenti temi:

- **“I fondamentali della dieta mediterranea nelle terre dei Longobardi”**, articolato in tre incontri sui seguenti temi:
  - 1) *Il grano e gli altri cereali, ovvero la ricchezza dell'umanità.* Il grano, ma non solo, conserva intrinsecamente la sapienza delle genti del Mediterraneo e dell'Asia Minore. Le diverse varietà di cereali addomesticate dall'uomo e le varianti che ne hanno concesso lo sviluppo saranno al centro di questo laboratorio che pone al centro una delle ricchezze più importanti del Mezzogiorno d'Italia.
  - 2) *L'olivo, ovvero la domesticazione del territorio.* La biodiversità del territorio si legge spesso attraverso le distese di olivo, quello stesso frutto diventato nel tempo simbolo universale di Pace. Le terre abitate dai Longobardi oggi conservano intatta, in molti casi, quella tradizione.
  - 3) *la vite, ovvero dell'identità.* Terzo caposaldo della Dieta Mediterranea è la vite che, grazie alle genti del Sannio, ha raggiunto livelli competitivi altissimi. Interloquire per conoscere vecchi e nuovi mercati è alla base di questo appuntamento costruito in collaborazione con le "Città del Vino".
- **“Leguminosa”**: due incontri finalizzati a “raccontare” i legumi al fine di ripercorrere la storia dell'umanità che ha conservato, attraverso di essi, le proteine e i saperi antichi che hanno concesso alle popolazioni di sopravvivere anche in tempi di carestie e calamità. Riscoprire oggi i legumi significa infatti sostenere azioni a salvaguardia del paesaggio e garantire nuove visioni di futuro.
- **“Culture colte e colture popolari”**: tre incontri attraverso i quali si proverà a ricostruire la storia di quelle tradizioni agricole, mediche, ambientali, ritenute obsolete ma di cui invece oggi si va alla ricerca per offrire ispirazioni al progresso. Tra i possibili argomenti, la mela: dalla Genesi a... New York, passando per Sant'Agata de' Goti e le terre “infuocate”.
- **“Salviamo il paesaggio”**: due incontri promossi dal Forum Nazionale “Salviamo il Paesaggio, Difendiamo i Territori”, un aggregato di associazioni e cittadini di tutta Italia nato su impulso dell'Associazione Slow Food e del Movimento “Stop al Consumo

di Territorio". Il Forum intende mettere in campo una serie di azioni concrete per fermare il consumo di suoli fertili e lo scempio del paesaggio italiano, tra cui una proposta di legge di iniziativa popolare, un censimento degli immobili sfitti o non utilizzati e una forte campagna di comunicazione.

L'Associazione Città del Vino realizzerà, invece, alcuni dialoghi sui seguenti temi :

- **"La viticoltura nella storia del Mediterraneo"** - Main guests: Prof. Attilio Scienza e Mario Fregoni;
- **"Vino e Salute: dal french paradoxe al consumo moderato e consapevole"** - Main guest: Dott. Stefano Ciatti (Associazione Vino e Salute);
- **"Il paesaggio vitivinicolo: UNESCO e dintorni"** - Main guests: Prof. Luigi Zangheri, Arch. Pier Carlo Tesi.

La Fondazione ITS BACT svolgerà infine un programma di dialoghi sui seguenti temi:

- **"La qualità e la rintracciabilità nella filiera della dieta mediterranea"**

Il consumatore orientato all'acquisto di prodotti tipici vuole che gli sia garantita la rintracciabilità del prodotto, nella filiera che dalla produzione porta alla trasformazione e al consumo. Anche se in Europa la rintracciabilità è obbligatoria (Reg. Ce 178/02) e per alcuni prodotti è garantita dagli organismi di certificazione, come avviene per i prodotti a denominazione di origine (DOP, IGP, STG, De.Co., Biologico, DOC, IGT), le numerose frodi e le vicende ambientali di alcuni territori hanno reso scettico il consumatore rispetto alle produzioni tipiche, che richiede una rintracciabilità leggibile, anche in modo immediato, eventualmente certificata da un Ente terzo (norma ISO 22005). Altro aspetto è la certificazione della qualità delle produzioni, per le produzioni a denominazioni di origine già nei disciplinari di produzione, ma conseguibili anche volontarie (IFS, BRC, Globalgap), con notevoli diversificazioni nei diversi paesi. Finalità del dialogo : condividere le informazioni e le esperienze; rilevare punti di vista, idee e/o proposte in merito alla creazione di un sistema integrato di certificazione di qualità per la dieta mediterranea (materie prime, processi di conservazione, trasformazione e preparazione delle pietanze,...) realmente accessibile alle imprese di tutte le dimensioni.

- **"I mestieri e professioni per la dieta mediterranea"**

Il futuro della “dieta mediterranea” è fortemente legato alle nuove generazioni di diplomati della scuola superiore, oltre che di laureati, che si indirizzeranno verso specializzazioni e lavori connessi alla valorizzazione e all’innovazione delle attività afferenti alla filiera “Dieta Mediterranea” (ricerca scientifica e tecnologica, agricoltura, agro-alimentare, ristorazione, turismo enogastronomico, ...). Tanti mestieri, professioni e imprese possono nascere dalla filiera dieta mediterranea, che, peraltro, richiede sempre più professionalità delle risorse umane a vario titolo coinvolte e nuove, anzi innovative “braccia per l’agricoltura”: programmi di orientamento, nuovi profili professionali e sempre più percorsi di incubazione di imprese nell’agri-business, nella ristorazione, nel turismo, nell’artigianato, potranno essere promossi, ideati, progettati, erogati e riconosciuti su tutto il territorio nazionale, mediterraneo e del ...mondo. Finalità del dialogo: approfondire le questioni chiave connesse ai processi di apprendimento funzionali alla valorizzazione e diffusione della Dieta mediterranea; condividere le informazioni e le esperienze di sviluppo di competenze e di competitività nelle imprese della filiera “dieta mediterranea” ; rilevare punti di vista, idee e/o proposte in merito alla creazione di un sistema integrato transnazionale per l’educazione/istruzione e la formazione professionale e imprenditoriale per la filiera della dieta mediterranea.

➤ **“I giovani e il benessere dalla dieta mediterranea”**

I più recenti dati epidemiologici attestano che almeno il 15-20% degli studenti delle scuole secondarie, hanno un’attenzione esagerata al cibo che genera risultati (obesità) e comportamenti spesso patologici (diete restrittive, esercizio fisico estremo, bulimia, anoressia, propensione al cibo spazzatura,..). Peraltro i dati allarmanti hanno indotto il MIUR - Ministero per l’istruzione, l’Università e la Ricerca a emanare “Linee guida per l’educazione alimentare nella scuola italiana” ( nota n°7853 del 14 ottobre 2011) dove si dichiara: “L’Italia, paese d’origine di quella Dieta Mediterranea riconosciuta come modello virtuoso di salute e Patrimonio dell’Umanità da parte di UNESCO dal 2010, possiede una “fortuna” alimentare unica nel mondo, frutto di una storia plurimillenaria che ha visto svilupparsi, nel territorio italiano, il rapporto uomo-cibo sulle direttrici del costante confronto interculturale e della tensione ad armonizzare le ricchezze territoriali con i bisogni delle popolazioni e le locali risorse umane. Una ricchezza fondata sulla biodiversità del nostro territorio , che deve costituire la base per il recupero e la difesa di un atteggiamento sano nei confronti del cibo e dell’ambiente in cui esso si produce e si

consuma [...] Tutto ciò nello sforzo di intrecciare e riannodare i “fili” che collegano i valori del paesaggio, con quelli scientifici e tecnologici delle filiere agroalimentari, dei saperi nutrizionali e delle abilità gastronomiche, con le storie alimentari delle famiglie e le tradizioni del territorio. In una parola è necessario promuovere una vera cultura alimentare attraverso un approccio sistemico, attento non soltanto ai prodotti e ai soggetti, ma anche e soprattutto alle relazioni che li legano fra loro [...] .I giovani di tutte le età devono, pertanto, assumersi la responsabilità del proprio futuro diventando protagonisti, non solo destinatari, di campagne di educazione alla dieta mediterranea, come stile di vita oltre che di alimentazione, ma anche come strumento di socializzazione e come filiera economica di interessante sbocco lavorativo. Finalità del dialogo : approfondire le questioni chiave connesse alla condizione giovanile sulle quali fare leva per innescare processi di apprendimento funzionali alla valorizzazione e diffusione della Dieta mediterranea; promuovere la messa a sistema le principali agenzie educative in materia di stile alimentare e stile di vita: la scuola, la famiglia e i contesti deputati (pub, pizzerie, GDO, palestre,..) per condurre un azione congiunta di educazione informale sui principi e le regole della dieta mediterranea; responsabilizzare e legittimare una nuova leva di volontari “messaggeri” di stili di vita, oltre che di alimentazione, generatori di ben-essere.

➤ **“Le donne e la dieta mediterranea”**

Le donne sono sempre state e continueranno ad essere le principali protagoniste del processo di valorizzazione e diffusione della cultura e della pratica gastronomica connessa alla dieta mediterranea che con il Convivio si intende rilanciare. Le donne in quanto principali: buyer, ideatrici di ricette, somministratrici, educatrici oltre che consumatrici attente alla qualità e alla salubrità dei prodotti e delle preparazioni. Inoltre le donne, laddove con famiglia, sono anche “rappresentanti degli interessi/bisogni/gusti alimentari (stakeholder)” di tanti altri target di popolazione dei quali si prendono quotidianamente “cura”, come i bambini e i e i ragazzi (ad alto rischio obesità anche in Italia e in Campania), i giovani spesso caratterizzati da una cultura salutista, attenti alla forma fisica e all’eco sostenibilità, gli anziani e, in alcuni casi, i portatori di disagio o disabilità fisica o psichica, spesso proprio con disturbi dell’alimentazione. Le donne anche in quanto principali vittime del cibo, di una storica plurisecolare relazione conflittuale che si compone del richiamo all’idea di tentazione, del valore (per un verso marginalizzante e

per l'altro cruciale) della stessa gestione ancora "quasi" esclusiva della preparazione dei pasti, della presenza di eccessi squisitamente femminili (quale fu ed è l'anoressia santificata o patologica) e di altro ancora legato agli stereotipi estetici ancora ricorrenti e all'uso del corpo femminile nei "media". Finalità del dialogo: approfondire le questioni chiave connesse alla valorizzazione e diffusione della Dieta mediterranea con particolare riferimento al ruolo strategico delle donne anche in contrasto con fuorvianti stereotipi lesivi della salute oltre che della dignità di tante ragazze ; rilevare punti di vista, idee e/o progetti di donne che della "dieta mediterranea" si sono occupate anche come: scienziate, medico, imprenditrici profit e non profit, sindacaliste, giornaliste e rappresentanti di organizzazioni di consumatori per promuovere un presidio di genere sul patrimonio culturale femminile "dieta mediterranea".

## ESPOSIZIONI

GRANAI DELLA MEMORIA : un archivio in rete che rappresenta una nuova e affascinante lettura storico-antropologica dei saperi del mondo attraverso la ritessitura di un rapporto intergenerazionale e di scambio di saperi, atto a creare nuove forme di sviluppo economico e sociale del territorio. Sarà realizzata una sezione dei Granai della Memoria della "via Langobardorum", dedicata agli ospiti che intervengono al Forum delle Culture, raccogliendo materiali d'archivio e interviste per realizzare una esposizione permanente che possa essere fruita dai partecipanti al Forum attraverso postazioni multimediali. Al centro dell'attenzione saranno ovviamente culture e tradizioni del Sannio Beneventano, dei piccoli centri del Sud Italia con sguardi e confronti sul resto del Mediterraneo, sui centri di produzione longobarda e sugli scambi di sapere avvenuti grazie ai flussi migratori e ai dialoghi intergenerazionali.

ENOTECA DELLE CITTA' DEL VINO: nella Sala esposizioni di Palazzo Paolo V verrà presentato al pubblico il meglio della produzione vinicola, organizzata sulle seguenti direttrici geografico-culturali: Sannio; Campania; Terre dei Longobardi patrimonio UNESCO (Cividale del Friuli - Vini del Collio, Brescia - Vini di Franciacorta, Spoleto e Perugia, olio e vini dell'Umbria, etc.); Vini dei paesaggi vitivinicoli patrimonio UNESCO - Saint Emilion (Francia), Wachau (Austria), Alto Douro (Portogallo), Isola Di Pico (Azzorre, Portogallo), Tokaj (Ungheria), Lavaux

(Svizzera); Vini dei paesaggi italiani candidati all'UNESCO - Roero, Langhe, Monferrato (Piemonte), Conegliano Valdobbiadene (Veneto); Vini delle Comunità Emblematiche della Dieta Mediterranea riconosciute dall'UNESCO (Cilento/Italia, Koron/Grecia, Soria/Spagna e Chefchaouen/Marocco).

OLEOTECA: Slow Food pubblica da diversi anni la Guida agli Extravergini, esempio di come si possa raccontare la biodiversità territoriale attraverso la variegata produzione di uno dei prodotti simbolo del Made in Italy e della Dieta Mediterranea.

Si porranno in esposizione, con appuntamenti degustativi calendarizzati, le etichette premiate dall'ultima edizione della Guida agli Extravergini, raccontando attraverso materiali documentari (audio, video, carta, web) le produzioni e i territori.

BACCO & TABACCO: divulgazione delle tradizioni legate alla coltivazione del tabacco nel Sannio e degustazioni dei sigari toscani "qualità Garibaldi" prodotti con le foglie di tabacco "kentucky beneventano", con proposte di abbinamento ai vini e liquori più appropriati.

#### MOSTRA FOTOGRAFICA DI OLIVIERO TOSCANI

Dietro ogni prodotto della terra ci sono uomini e donne, le loro storie, le loro fatiche, le loro passioni, il loro sudore e la loro gioia. Con le sue inconfondibili fotografie, Oliviero Toscani condurrà i visitatori della mostra in un viaggio antropologico tra i protagonisti della produzione vitivinicola.

### ESPRESSIONI CULTURALI

#### a. CENE-SPETTACOLO

Tra le diverse iniziative che compongono il programma delle espressioni culturali (concerti, spettacoli teatrali, performance), appare opportuno soffermarsi innanzitutto su una tipologia di evento che conferirà una forte caratterizzazione all'intero progetto: la cena-spettacolo.

Sotto il titolo "E' di scena la dieta mediterranea", verranno infatti organizzate delle cene, la cui "quintessenza" è costituita dalla rappresentazione multisensoriale e multidisciplinare



della cultura gastronomica, o meglio del paradigma culturale cibo - ambiente - salute della Dieta Mediterranea, stile di alimentazione e stile di vita.

La preparazione delle pietanze verrà realizzata e rappresentata da chef e pasticceri stellati, direttamente dal palco che verrà allestito all'interno dell'Hortus Cobnclusus. Essi racconteranno dei percorsi di ricerca del sapore migliore tra prodotti primari e autentici, tipici della tradizione mediterranea e delle ricette trasmesse dalla nonna, dalla mamma o trovate in quaderni unti e semi strappati, oppure create per il gusto di dare piacere. Durante la performance, la brigata dello chef sarà all'opera in una cucina madre per preparare le pietanze del menù rappresentato. Il racconto e la preparazione dei piatti (proiettata anche su schermo gigante) si arricchirà, in diretta, di approfondimenti scientifici e di tecno-scienza accompagnati da sottofondi musicali e da trailer delle mostre (fotografie, dipinti, sculture ispirate al tema) installate in altri spazi della città. Gli scienziati divulgheranno con linguaggi accessibili le innovazioni messe a punto per assicurare qualità e salubrità degli alimenti, le modalità con cui salvaguardare l'indispensabile biodiversità, la tutela e la valorizzazione del paesaggio, delle tradizioni e della cultura locale nelle quali si collocano le pietanze e le materie prime utilizzate. Inoltre le performance degli chef assieme agli esperti saranno animate da attori professionisti che, con poesie, piece teatrali, storie, aneddoti e leggende, renderanno evidenti le connessioni del cibo con l'arte, anzi con le arti e con le risorse artistiche, culturali e ambientali dei territori. Sono previste 3 cene spettacolo.

#### b. SPETTACOLI TEATRALI

##### - "Fermentaciòn (il viaggio dell'uva)"

*soggetto e regia di Enrique Vargas, produzione Teatro de Los Sentidos di Barcellona in collaborazione con Festival Internacional de Teatre de Tarragona*

Mentre dorme, il succo d'uva ripercorre il suo passato di pianta e il suo futuro di liquido depurato e prezioso: dalla foglia al ramo, al tronco alla vigna, fino a riscendere nella profondità della terra, da dove - come una premonizione, come un sogno e come una certezza - anticipava la sua trasformazione in vino. L'odore fa memoria di tutto ciò che il vino è stato, legno, mela, nocciola, erba. Il sapore ha la forma di ciò che non solo il palato assapora, ma il corpo intero e l'anima con esso.

L'oscurità e la profondità della terra rendono più intenso il viaggio. E alla fine, il mito, la festa, la musica che accompagna la nascita del vino, la libertà e la pazzia; incontrare l'altro, svelare il segreto o, meglio ancora, custodirlo come tutti i segreti.

- "Un vento che strega"

*soggetto e regia di Antonio Pizzicato, produzione Compagnia Magnifico Visbaal*

Un progetto teatrale dedicato a Benevento, ai suoi abitanti, al liquore Strega e alla famiglia Alberti, che nella storia, nella leggenda e nel mistero della terra sannita seppero individuare un humus quanto mai fertile e un forte potenziale evocativo, intuendo come 'vendere una leggenda', stimolando curiosità, fantasia, rievocando miti ancestrali e credenze avite.

La malia degli aromi intriganti del noce, dei sabba, di serpenti, chicchi di sale dietro le porte e scope di saggina si fusero suggestivamente in un elisir; questi stessi elementi costituiscono quell'universo magico di cui da sempre è pervaso l'animo umano e da cui parte lo stesso lavoro teatrale. Il mitico, l'arcano, il fantastico, il non svelato e le implicazioni del loro rapporto col pensiero umano rappresenteranno l'orbita tematica entro cui si snoderà quest'iter. Un viaggio in bilico tra umano e soprannaturale, tra terreno e occulto, tra la realtà e l'onirico per svelare il controluce magico del pensiero umano e le sue ambivalenti connessioni.

c. CONCERTI

Presso l'Arena dell'Arco del Sacramento, avranno infine luogo due originalissimi e spettacolari concerti di musica etnica di matrice mediterranea.

Il 17 maggio, infatti, si svolgerà lo spettacolo "Onda mediterranea", con la partecipazione di M'Barka Ben Taleb, Raiz, Enzo Gagnianiello, Giosi Cincotti, Arcangelo Caso, Michele Maione ed Ernesto Nobili.

Il 31 maggio si terrà, invece, l'esibizione "Carovana del Mediterraneo", con la partecipazione di Peppe Barra, accompagnato da musicisti come Ilie Pipica, Marzouk Mejri, Mimmo Maglionico, Marina Bruno, Piero De Asmundis, Ilie Vital e Carmine D'Aniello.

Di seguito il programma completo della manifestazione:

<p align="center"><b>PROGETTO</b></p> <p align="center"><b>“ITINERARI TERRITORIALI E CULTURALI DELL’ALIMENTAZIONE E DELL’ENOGASTRONOMIA NELL’AMBITO DELLO SVILUPPO SOSTENIBILE”</b></p> <p align="center"><b><u>CALENDARIO INIZIATIVE</u></b></p>			
<p align="center"><b>APRILE 2014</b></p>			
DATA	INIZIATIVA	LOCATION	SOGGETTO
Venerdì 25	Ore 16 - Conferenza stampa di apertura, con inaugurazione delle esposizioni: <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Enoteca</li> <li>➤ Oleoteca</li> <li>➤ Granai della memoria</li> <li>➤ Mostra fotografica di Oliviero Toscani</li> <li>➤ Bacco &amp; tabacco</li> </ul>	Palazzo Paolo V	Comune di Benevento
Sabato 26	Ore 18 - Dialogo “Giovani e benessere”	Sala conferenze Palazzo Paolo V	Fondazione ITS BACT
	Ore 20 - Spettacolo teatrale “Fermentacion”	Museo Arcos	Comune di Benevento
Domenica 27	Ore 10 - Laboratori della Terra	Palazzo Paolo V	Slow Food
	Ore 11 - Itinerario Langobardia Minor: Benevento chiama Spoleto	Visite guidate agli attrattori della “buffer zone” Unesco	Comune di Benevento
	Ore 14 - Degustazioni enogastronomiche “longobarde” da Benevento a Spoleto	Palazzo Paolo V (Enoteca ed Oleoteca)	Associazione Città del vino
	Ore 20 - Spettacolo teatrale “Fermentacion”	Museo Arcos	Comune di Benevento

Firma del beneficiario/realizzatore dell’evento

**MAGGIO 2014**

DATA	INIZIATIVA	LOCATION	SOGGETTO
Venerdì 2	Ore 10 - Arca del gusto "I fondamentali della dieta mediterranea nelle terre dei Longobardi" : il grano e gli altri cereali"	Scuole di Benevento	Slow Food
Sabato 3	Ore 16 - Dialogo "Viticoltura nella storia del Mediterraneo"	Palazzo Paolo V - sala conferenze	Associazione Città del vino
	Ore 20 - Spettacolo teatrale "Un vento che strega"	Stabilimento Strega Alberti	Comune di Benevento
Domenica 4	Ore 10 - Laboratori della Terra	Palazzo Paolo V	Slow Food
	Ore 11 - Itinerario "Italia Langobardorum": Benevento chiama Cividale del Friuli (UD)	Visite guidate agli attrattori storico-culturali della "buffer zone" Unesco	Comune di Benevento
	Ore 14 - Degustazioni enogastronomiche "longobarde": da Benevento a Cividale del Friuli	Palazzo Paolo V (Enoteca e Oleoteca)	Associazione Città del vino
	Ore 20 - Spettacolo teatrale "Un vento che strega"	Stabilimento Strega Alberti	Comune di Benevento
Venerdì 9	Ore 10 - Arca del gusto "I fondamentali della dieta mediterranea nelle terre dei Longobardi: l'olivo"	Scuole	Slow Food
Sabato 10	Ore 16 - Dialogo "Donne e dieta mediterranea"	Palazzo Paolo V - Sala conferenze	Fondazione ITS BACT
Domenica 11	Ore 10 - Laboratori della Terra	Palazzo Paolo V	Slow Food

Firma del beneficiario/realizzatore dell'evento

	Ore 11 - Itinerario "Italia Langobardorum": Benevento chiama Brescia	Visite guidate agli attrattori storico-culturali della "buffer zone" Unesco	Comune di Benevento
	Ore 14 - Degustazioni enogastronomiche "longobarde": da Benevento a Brescia	Palazzo Paolo V (Enoteca e Oleoteca)	Associazione Città del vino
Venerdì 16	Ore 10 - Arca del gusto - "I fondamentali della dieta mediterranea nelle terre dei Longobardi: la vite"	Scuole	Slow Food
Sabato 17	Ore 16 - Dialogo "Vino e Salute: dal french paradoxe al consumo moderato e consapevole"	Palazzo Paolo V - sala conferenze	Associazione Città del vino
	Ore 20 - Concerto "Onda mediterranea"	Arena dell'Arco del Sacramento	Comune di Benevento
Domenica 18	Ore 10 - Laboratori della Terra	Palazzo Paolo V	Slow Food
	Ore 11 - Itinerario "Italia Langobardorum": Benevento chiama Castelseprio (VA)	Visite guidate agli attrattori storico-culturali della "buffer zone"	Comune di Benevento
	Ore 14 - Degustazioni enogastronomiche "longobarde": da Benevento a Castelseprio	Palazzo Paolo V (Enoteca e oleoteca)	Associazione Città del vino
Venerdì 23	Ore 10 - Arca del gusto "Leguminosa"	Scuole	Slow Food
Sabato 24	Ore 16 - Dialogo "Qualità e rintracciabilità nella filiera Dieta mediterranea"	Palazzo Paolo V - sala conferenze	Fondazione ITS BACT
	Ore 20 - Cena spettacolo "E' di scena la dieta mediterranea"	Hortus Conclusus	Fondazione ITS BACT

Domenica 25	Ore 10 - Laboratori della Terra	Palazzo Paolo V	Slow Food
	Ore 11 - Itinerario "Italia Langobardorum": Benevento chiama Campello sul Clitunno (PG)	Visite guidate agli attrattori storico-culturali della "buffer zone"	Comune di Benevento
	Ore 14 - Degustazioni enogastronomiche "longobarde": da Benevento a Campello sul Clitunno	Palazzo Paolo V (Enoteca e oleoteca)	Associazione Città del vino
Venerdì 30	Ore 10 - Arca del gusto " Culture colte e colture popolari"	Scuole	Slow Food
Sabato 31	Ore 16 - Dialogo "Qualità e rintracciabilità nella filiera Dieta mediterranea"	Palazzo Paolo V - sala conferenze	Fondazione ITS BACT
	Ore 20 - Concerto "Carovana del Mediterraneo"	Arena dell'Arco del Sacramento	Comune di Benevento

GIUGNO 2014			
DATA	INIZIATIVA	LOCATION	SOGGETTO
Domenica 1	Ore 10 - Laboratori della Terra	Palazzo Paolo V	Slow Food
	Ore 11 - Itinerario "Italia Langobardorum": Benevento chiama Spoleto (PG)	Visite guidate agli attrattori storico-culturali della "buffer zone" Unesco	Comune di Benevento
	Ore 14 - Degustazioni enogastronomiche "longobarde": da Benevento a Spoleto	Palazzo Paolo V (Enoteca ed Oleoteca)	Associazione Città del vino

Firma del beneficiario/realizzatore dell'evento

Venerdì 6	Ore 10 - Arca del gusto - "Salviamo il paesaggio"	Scuole	Slow Food
Sabato 7	Ore 16 - Dialogo "Paesaggio vitivinicolo: UNESCO e dintorni"	Palazzo Paolo V - sala conferenze	Associazione Città del vino
	Ore 20 - Cena spettacolo "E' di scena la dieta mediterranea"	Hortus Conclusus	Fondazione ITS BACT
Domenica 8	Ore 10- Laboratori della Terra	Palazzo Paolo V	Slow Food
	Ore 11 - Itinerario "Italia Langobardorum": Benevento chiama Monte Sant'Angelo (FG)	Attrattori storico-culturali della "buffer zone" Unesco a tutela del Complesso di Santa Sofia	Comune di Benevento
	Ore 14 - Degustazioni enogastronomiche "Langobarde Minor" da Benevento a Monte Sant'Angelo	Palazzo Paolo V (Enoteca e oleoteca)	Associazione Città del vino
Venerdì 13	Ore 10 - Arca del gusto - "Culture colte e colture popolari"	Scuole	Slow Food
Sabato 14	Ore 16 - Dialogo "Mestieri e professioni per la dieta mediterranea"	Palazzo Paolo V - sala conferenze	Fondazione ITS BACT
Domenica 15	Ore 10 - Laboratori della Terra	Palazzo Paolo V	Slow Food
	Ore 11 - Itinerario "Italia Langobardorum"	Attrattori storico-culturali della "buffer zone" Unesco	Comune di Benevento
	Ore 14 - Degustazioni enogastronomiche "longobarde"	Palazzo Paolo V (Enoteca ed Oleoteca)	Associazione Città del vino

Venerdì 20	Ore 10 - Arca del gusto "Salviamo il paesaggio"	Scuole	Slow Food
Sabato 21	Ore 10 - Laboratori della Terra	Palazzo Paolo V	Slow Food
	Ore 20 - Cena spettacolo "E' di scena la dieta mediterranea"	Hortus Conclusus	Fondazione ITS BACT
Domenica 22	Ore 11 - Itinerario "Italia Langobardorum"	Attrattori storico-culturali della "buffer zone" Unesco a tutela del Complesso di Santa Sofia	Comune di Benevento
	Ore 14 - Degustazioni enogastronomiche "longobarde"	Palazzo Paolo V (Enoteca ed Oleoteca)	Associazione Città del vino

## 6. Articolazione e cronoprogramma delle attività

Le attività che il Comune di Benevento metterà in essere per l'attuazione dell'intervento sono articolate come segue:

- **Preliminari amministrativi e attivazione team di coordinamento** ovvero espletamento delle procedure burocratiche necessarie per l'attuazione del progetto, compresa l'implementazione di una struttura di coordinamento del partenariato e un team operativo di progettazione/monitoraggio/rendicontazione (gennaio-febbraio 2014).
- **Promozione del programma di eventi** ovvero redazione di un piano di promozione di dettaglio in coerenza e raccordo puntuale con il piano di comunicazione generale predisposto dalla Regione Campania per l'intero Forum universale delle culture (gennaio - giugno 2014).
- **Preparazione e allestimento delle iniziative in programma** ovvero espletamento di tutte le procedure amministrative, organizzative ed operative necessarie alla



realizzazione delle esposizioni, dei dialoghi e delle espressioni culturali in programma, nei tempi e nelle modalità predefinite e nel rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza dei locali di pubblico spettacolo e di sicurezza per il pubblico (marzo - giugno 2014).

- **Svolgimento del programma di eventi** ovvero concreta realizzazione della manifestazione pianificata (25 aprile - 22 giugno 2014).
- **Monitoraggio, valutazione e controllo qualità** ovvero implementazione di un sistema di effettuazione delle necessarie verifiche ex ante (situazione di partenza), in itinere (per apportare eventuali correttivi) e finali (sui risultati e sugli impatti sulle realtà coinvolte, anche al fine di eventuali riproposizioni del progetto in altri contesti programmatici e territoriali) (marzo - giugno 2014).
- **Rendicontazione** ovvero raccolta sistematica della documentazione prodotta, in maniera da garantire l'adeguato controllo amministrativo nonché economico-finanziario per l'intera durata progettuale e la sua chiusura (gennaio - luglio 2014).

## **7. Piano di comunicazione**

### **a. Descrizione generale e obiettivi**

Il piano di comunicazione dell'evento *"Itinerari territoriali e culturali dell'alimentazione e dell'enogastronomia nell'ambito dello sviluppo sostenibile"* sarà elaborato in assoluta sintonia con il piano generale della comunicazione del Forum Universale delle Culture che sarà curato dalla Regione Campania.

In considerazione della specificità degli interventi proposti dal Comune di Benevento, infatti, si rende necessario intervenire con un piano finalizzato principalmente a promuovere le proposte culturali che verranno realizzate nel capoluogo sannita.

Il piano veicolerà in diversi contenuti, media e tempi l'immagine complessiva dell'evento che il Comune di Benevento intende diffondere all'esterno, operando per fornire uno "scenario comunicativo" che si manifesti ai suoi target con coerenza, continuità, efficacia.

Gli obiettivi generali, quindi, tendono, da un lato, a pubblicizzare l'evento nella sua complessità, e, dall'altro, a fornire gli indispensabili servizi di informazione ai partecipanti/spettatori.

Verrà curata perciò, in primo luogo, la promozione dell'immagine coordinata della manifestazione, con particolare attenzione al brand dell'evento e all'identità visiva non solo del Comune, ma anche delle istituzioni che contribuiscono alla realizzazione dell'evento.

In secondo luogo, ci si concentrerà sull'obiettivo di potenziare e migliorare la visibilità e riconoscibilità delle risorse culturali, storiche, architettoniche e paesaggistiche presenti nella città di Benevento.

#### **b. Destinatari**

La domanda di riferimento del piano di comunicazione dell'evento è piuttosto eterogenea, anche se la qualità degli eventi proposti e il contenuto degli stessi privilegia particolarmente un pubblico costituito da appassionati di cultura, storia, arte ed enogastronomia, proveniente dall'Italia e dall'estero, in possesso di un discreto bagaglio culturale e di una buona propensione alla spesa.

L'offerta culturale che verrà presentata è infatti estremamente varia ed è in grado, per i diversi contenuti proposti, di coinvolgere un pubblico variegato sia per caratteristiche socio-culturali che per provenienza geografica.

Inoltre, l'evento vedrà il coinvolgimento diretto sia delle altre città "longobarde" entrate a far parte del Patrimonio Mondiale Unesco insieme a Benevento, sia delle diverse regioni del mondo ove sono presenti comunità di italiani residenti all'estero.

Per questa ragione il pubblico complessivo risulta piuttosto ampio e trasversale per età, gusti culturali e, soprattutto, provenienza geografica. Il piano comunicativo terrà ben presente la vocazione dell'evento e, nella scelta dei media e dei contenuti, punterà ad essere fruibile da una vasta *audience*, facendo leva anche sulle forme comunicative maggiormente in grado di "far presa" nell'immaginario collettivo.

#### **c. Strategie comunicative**

Il presupposto da cui si partirà per definire le strategie comunicative è quello di fornire diversi livelli di lettura della comunicazione dell'evento.

Il primo livello, quello più immediato, farà riferimento al contenuto del programma e degli elementi che maggiormente lo contraddistinguono, vale a dire la cultura e l'enogastronomia nelle loro diverse e multiformi declinazioni.

Verranno poi sviluppati altri livelli di comunicazione in relazione ai media ed ai contenuti utilizzati in forme e tempi diversi, più attenti alle differenze in cartellone in modo da raggiungere con più efficacia solo i pubblici potenzialmente interessati a determinati eventi.

Ciò avverrà attraverso una concertazione strategica dei mezzi di comunicazione, degli ambiti territoriali e delle fasce orarie, dei contenuti grafici, multimediali e testuali che faranno parte del piano comunicativo.

#### **d. Mezzi di comunicazione**

Le tipologie di mezzi di comunicazione che si prevede di utilizzare nel piano comunicativo dell'evento si raccolgono in quattro categorie:

- Web;
- Mass Media e Ufficio Stampa;
- Materiale informativo e promozionale;
- Infopoint.

#### **WEB**

In primo luogo si terrà conto del sempre maggiore legame tra piattaforme ICT e mercati turistici, con un impiego del web marketing in grado non solo di suscitare interesse tramite una campagna pubblicitaria tradizionale, ma anche di fornire informazioni precise e aggiornate, permettendo a chi sta decidendo dove e come trascorrere il proprio tempo libero, di accedere ai dati riguardanti luoghi, culture e strutture ricettive del territorio che intende visitare. Il sito web del festival verrà curato da un pool di risorse umane dedicate, che avrà il compito di aggiornarne costantemente i contenuti.

#### **Mass media e Ufficio Stampa**

E' prevista l'acquisizione di spazi pubblicitari sia su emittenti radiofoniche e televisive che su quotidiani e periodici a diffusione regionale e nazionale. La campagna sui media sarà pianificata in collaborazione con l'Ufficio stampa, che organizzerà una conferenza stampa

iniziale di presentazione dell'intero progetto ed intermedie riferite ai singoli eventi. L'Ufficio stampa curerà la realizzazione, oltre che dei comunicati stampa e dei testi per le cartelle stampa, anche delle schede informative degli eventi in programma.

### *Materiale informativo e promozionale*

Nella categoria Materiale informativo e promozionale rientrano tutti quei mezzi di comunicazione che consistono appunto nella stampa su supporto cartaceo (o plastico e tessile) dell'identità grafica e degli strumenti informativi riguardanti l'evento.

### *Infopoint*

Per finire, verrà predisposto al piano terra di Palazzo Paolo V un infopoint da cui attingere informazioni e materiale sull'evento.

## RISULTATI ATTESI

---

### 8. Capacità dell'evento di attrarre significativi flussi turistici

L'elevato contenuto qualitativo del programma di eventi contemplato dal progetto *"Itinerari territoriali e culturali dell'alimentazione e dell'enogastronomia nell'ambito dello sviluppo sostenibile"*, supportato da una serie di attività connesse (immagine, comunicazione, servizi, ospitalità), sarà in grado di attrarre - nel corso della manifestazione - almeno 50.000 presenze nella città di Benevento.

Il progetto è stato articolato su nove fine settimana consecutivi per favorire la presenza in città di spettatori-turisti, maggiormente propensi - per ovvi motivi di lavoro - a pernottare fuori del proprio comune di residenza nei week end, piuttosto che durante la settimana.

In coerenza con le strategie della Regione Campania, sarà possibile attrarre flussi turistici quantitativamente e qualitativamente significativi, in virtù di un'offerta di eventi tipica del cosiddetto turismo culturale.

Secondo gli ultimi studi sul settore turistico, l'offerta culturale (ed enogastronomica) continua ad essere uno dei principali motivi per cui i turisti scelgono le destinazioni dei loro viaggi. In particolare, riferendosi alle scelte dei turisti stranieri sulla meta Italia, un recente dossier dell'Enit conferma questa tendenza, suddividendo i flussi di turismo culturale verso l'Italia in turismo archeologico, turismo nelle città d'arte, turismo enogastronomico, nonché turismo culturale-sportivo tipico dei walking tours attraverso piccoli borghi.

Il turismo culturale deve essere inteso infatti come un fenomeno piuttosto complesso, in cui alle visite, più o meno tradizionali, ai luoghi di arte e di archeologia, si uniscono la riscoperta delle tradizioni del territorio, della sua enogastronomia e della sua capacità di essere ospitale: i "saperi" della storia e della cultura convivono quindi con i "sapori" della cucina locale, con "l'ospitalità" e con la valorizzazione del "territorio".

Tale progetto si inserisce, dunque, da un lato, in un contesto più generale, che vede l'Italia dei territori e delle tradizioni come meta d'eccellenza dei flussi di turismo culturale, e, dall'altro, nel contesto regionale, che, grazie al "Forum Universale delle Culture", sarà in grado di migliorare ulteriormente l'attrattività complessiva dell'offerta turistica della Campania.

## **9. Stima dei flussi turistici movimentabili**

Una delle principali finalità del progetto *"Itinerari territoriali e culturali dell'alimentazione e dell'enogastronomia nell'ambito dello sviluppo sostenibile"* è quella di mantenere ed attrarre in città apprezzabili flussi di turisti sia italiani che stranieri, con un'offerta culturale ampia ed integrata, in linea con le nuove tendenze del turismo culturale ed esperienziale.

La cura nella realizzazione di eventi culturali ed enogastronomici tematici, l'offerta culturale e museale del Sannio, in particolare della città di Benevento, la bellezza, le tradizioni e la "tipicità" del territorio dei borghi dell'intera area costituiscono le basi per garantire un elevato grado di soddisfazione ai turisti che sceglieranno il capoluogo sannita nel periodo in cui saranno realizzati gli eventi.

Benevento è inoltre una città vivibile come poche in grado di offrire servizi adatti a tutte le fasce di utenza. L'offerta ricettiva della città varia da strutture di grande pregio a esercizi fruibili anche da un pubblico meno formale. La maggior parte delle strutture ricettive è, inoltre, collocata a ridosso dei siti storici più famosi ed è in grado di garantire la possibilità di visitare i siti più importanti senza l'ausilio di mezzi.

Nella città si registra da anni un particolare gradimento da parte di turisti istruiti e con forte capacità di spesa, protagonisti del nuovo corso del turismo culturale ed esperienziale, che rappresentano il target prioritario degli eventi proposti.

Sul piano numerico, l'obiettivo più realisticamente raggiungibile - in relazione al periodo di crisi economica che attraversa il nostro Paese - appare quello di incrementare di almeno il 3%, per il 2014, le medie degli arrivi e delle presenze registrati a Benevento nei mesi di aprile, maggio e giugno nel corso degli ultimi 5 anni, con una proposta in grado di combinare cultura, natura ed enogastronomia, e capace di garantire un importante collegamento con il resto dell'offerta turistica regionale.

## **10. Stima della durata della permanenza dei flussi turistici movimentabili**

La recente evoluzione nei comportamenti della domanda turistica registrata in provincia di Benevento segnala la tendenza ad un turismo meno stanziale rispetto agli anni scorsi. Per

## PIANO FINANZIARIO DELL'INTERVENTO

### 12. Quadro economico dell'evento

Le uscite preventivate possono distinguersi nelle seguenti macrovoci di costo, calcolate al lordo di IVA:

DESCRIZIONE USCITE	Totale (IVA inclusa)
<b>PROGETTAZIONE E IMPLEMENTAZIONE</b>	
Progettazione	€ 6.000,00
Coordinamento	€ 7.000,00
Monitoraggio	€ 3.000,00
Rendicontazione	€ 4.000,00
<b>TOTALE a)</b>	<b>€ 20.000,00</b>
<b>REALIZZAZIONE EVENTI</b>	
Eventi, mostre, concerti, spettacoli	€ 185.000,00
<b>TOTALE b)</b>	<b>€ 185.000,00</b>
<b>SPESE ORGANIZZATIVE</b>	
Segreteria organizzativa, logistica, infopoint, biglietteria, personale di sala ed accoglienza, organizzazione itinerari con guide turistiche	€ 40.000,00
Servizi di interpretariato e traduzione	€ 10.000,00
Risorse umane per attività amministrative, esecutive e di custodia strutture	€ 6.000,00
Biglietteria e SIAE	€ 4.000,00
<b>TOTALE c)</b>	<b>€ 60.000,00</b>
<b>SPESE PER COMUNICAZIONE E PROMOZIONE</b>	
Acquisto spazi pubblicitari su quotidiani, periodici, emittenti televisive e radiofoniche	€ 20.000,00
Ufficio stampa	€ 3.000,00
Progettazione, realizzazione e gestione sito internet	€ 4.000,00
Progettazione e realizzazione materiale pubblicitario ed informativo	€ 18.000,00
<b>TOTALE d)</b>	<b>€ 45.000,00</b>
<b>SPESE GENERALI</b>	
Vigili del Fuoco	€ 1.000,00
Ripristino delle location impiegate per gli eventi	€ 4.000,00
Spese per collaudi e sicurezza	€ 2.000,00
Ambulanze e assistenza sanitaria	€ 500,00
Varie	€ 2.500,00
<b>TOTALE e)</b>	<b>€ 10.000,00</b>

Firma del beneficiario/realizzatore dell'evento

36

QUADRO RIEPILOGATIVO USCITE PREVISTE	
PROGETTAZIONE E IMPLEMENTAZIONE	€ 20.000,00
REALIZZAZIONE EVENTI	€ 185.000,00
SPESE ORGANIZZATIVE	€ 60.000,00
SPESE PER COMUNICAZIONE E PROMOZIONE	€ 45.000,00
SPESE GENERALI	€ 10.000,00
<b>TOTALE USCITE</b>	<b>€ 320.000,00</b>

DESCRIZIONE ENTRATE	Importo
Finanziamento Regione Campania	€ 300.000,00
Incassi da biglietteria	€ 10.000,00
Incassi da sponsor	€ 10.000,00
<b>TOTALE ENTRATE</b>	<b>€ 320.000,00</b>

Firma del beneficiario/realizzatore dell'evento

37



## CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Il sottoscritto Segretario Generale, visti gli atti d'ufficio, su conforme attestazione del messo comunale,

### CERTIFICA

che copia della presente deliberazione:

- è stata affissa all'Albo pretorio comunale il giorno 19 DIC. 2013 per rimanervi per quindici giorni consecutivi (art. 124, comma 1 del T.U. 267/2000) (N. .... del Reg. Pubbl.)
- è stata trasmessa in elenco in pari data con nota ..... di prot. ai Capigruppo consiliari (art. 125 comma 2 del T.U. 267/2000).

Li 19 DIC. 2013

Il Messo Comunale  
IL MESSO COMUNALE  
(Alberto ZOLLO)

Il Segretario Generale  
Dr. Claudio Uccelletti

---

### CERTIFICATO DI ESECUTIVITA'

Il sottoscritto Segretario Generale, visti gli atti d'ufficio,

### CERTIFICA

che la presente deliberazione è divenuta esecutiva il giorno ..... decorsi dieci giorni dalla pubblicazione all'Albo (art. 134, comma 3°, T.U. 267/2000).

Il Segretario Generale  
Dr. Claudio Uccelletti