



Associazione Cuochi Alta Etruria APS

Allegato A
Contributo economico

PROGETTO DELL'INIZIATIVA

1. Titolo Eccellenze di Gusto

2. Data di realizzazione

Inizio 21/09/2024 termine 21/09/2024

3. Luogo di svolgimento

Sede Chiesa di San Francesco Indirizzo Piazzetta San Francesco
Comune Asciano Provincia Siena CAP 53041

2 bis. Data di realizzazione

Inizio 23/11/2024 termine 24/11/2024

3 bis. Luogo di svolgimento

Sede Museo Palazzo Corboli Indirizzo Corso Giacomo Matteotti, n°122
Comune Asciano Provincia Siena CAP 53041

2 ter. Data di realizzazione

Inizio 14/12/2024 termine 14/12/2024

3 ter. Luogo di svolgimento

Sede Museo Palazzo Corboli Indirizzo Corso Giacomo Matteotti, n°122
Comune Asciano Provincia Siena CAP 53041



Associazione Cuochi Alta Etruria APS

4. Descrizione dell'iniziativa

I tre eventi si caratterizzano per una preventiva selezione e valutazione degli aspiranti ai Premi. Sono mediamente valutati 190-200 prodotti caseari, 170-180 salumi e innumerevoli immagini.

La selezione è eseguita da panel di esperti, eseguita con metodi oggettivi e riproducibili. Determinata la graduatoria, sono attribuiti i riconoscimenti ai primi di ogni categoria.

Per ogni evento sono previsti,

- insignimento,
- convegno/dibattito
- esposizione delle Eccellenze
- degustazione delle Eccellenze o di quanto ad esse collegato
- attività collaterali

come presentato nei programmi provvisori sotto riportati

5 Finalità

- Valorizzare i prodotti delle filiere oggetto di valutazione
- Valorizzare la filiera di produzione
- Valorizzare il tema della qualità del territorio per la realizzazione di prodotti di eccellenza locali e regionali
- Valorizzare la Tradizione della tavola legata alla Cultura dell'agroalimentare
- Rendere visibile il legame tra agroalimentare di qualità e biodiversità
- Rendere visibile l'assiduo lavoro svolto dagli operatori per la realizzazione del prodotto
- Evidenziare il legame tra ambiente-allevamento-nutrizione
- Evidenziare l'interazione tra prodotti di qualità e sana alimentazione
- Puntualizzare le possibilità offerte dai prodotti di qualità nei confronti delle intolleranze alimentari
- Stimolare l'incremento del mercato dei prodotti d'eccellenza toscani
- Stimolare l'apertura di nuovi mercati, anche internazionali, per i prodotti che oltre ai benefici diretti derivanti dalla vendita, si configurano come volano del turismo gastronomico.



Associazione Cuochi Alta Etruria APS

6. Modalità realizzative

“Il Cibo della Terra” Premio Internazionale alla capacità di esprimere con una immagine Ambiente, Cultura, tradizione, Alimentazione

21 settembre 2024

Ore 10.00 Cerimonia di apertura

esposizione delle immagini Eccellenze di Gusto Il Cibo e la Terra

Ore 10.30 convegno dibattito

“A Pranzo con il Sapere” Storia, Cultura, Salute a Tavola

Ore 11.30 Cerimonia di attribuzione dei riconoscimenti

Ore 13.00 Pranzo conviviale

Ore 16.30 Laboratori didattici di fotografia

Struttura organizzativa

Ogni partecipante ha la possibilità di iscriversi nelle seguenti sezioni:

- Amatoriale
- Professionista
- Fotografie in bianco e nero
- Fotografie a colori

Ricevute le immagini è loro assegnata, per omogeneità, la categoria di appartenenza.

La valutazione avviene comparando i voti della “giuria popolare”, espressi per mezzo di votazioni web e la valutazione espressa dalla giuria qualificata che valuta le immagini stampate ed anonimizzate, utilizzando apposite schede di analisi.

Attribuzione dei Premi

Per ogni categoria riscontrata è riconosciuto un solo insignito.

Le immagini stampate, sono poste in mostra durante l’evento.



Associazione Cuochi Alta Etruria APS

“Crudi in Italia” *Premio Nazionale del Caseario a Latte Crudo*

23 novembre 2024

- Ore 10.00** cerimonia di apertura esposizione delle Eccellenze di Gusto
Presentazione delle Eccellenze di Gusto
- Ore 10.30** convegno dibattito
“Formaggio: Alimentazione e Benessere” *latte crudo valore per ambiente e salute*
- Ore 12.30** degustazione delle Eccellenze
- Ore 13.00** Pranzo conviviale
- Ore 16.30** Laboratori didattici per aspiranti casari
- Ore 20.30** Rassegna gastronomica “Le forme del latte”

24 novembre 2024

- Ore 11.30** Cerimonia di attribuzione dei riconoscimenti
- Ore 13.00** Pranzo conviviale
- Ore 16.30** Laboratori didattici per aspiranti casari
Cooking show “I piaceri del latte”

Struttura organizzativa

I partecipanti inviano una campionatura dei loro prodotti che successivamente è collocata nelle categorie di appartenenza, ogni esemplare privato di etichette e segni di riconoscimento, è reso completamente anonimo attraverso un codice alfanumerico casuale.

Successivamente il “gruppo di valutazione scientifico-organolettica dei prodotti di eccellenza” si riunisce e, in più sessioni, il numero di incontri dipende dal numero di campioni pervenuti.

Il panel analizza ogni campione per mezzo di schede di valutazione che prendendo in considerazione caratteristiche di struttura e requisiti organolettici.

Il numero e la qualità dei prodotti presentati, dal Pecorino di Pienza al Fiore Sardo, dalla Ricotta della Costiera Amalfitana allo Straveje del cuneese, passando per il Parmigiano Reggiano ed il Pecorino delle Balze Volterrane, impegna il panel per 6/8 settimane. Per ogni parametro analizzato ogni giurato esprime un valore e la somma di tutti i risultati origina la classifica finale, al termine dei lavori, dalle schede stilate, emerge il designato a ricevere di premio per la categoria di appartenenza.



Associazione Cuochi Alta Etruria APS

Attribuzione dei Premi

Per ogni categoria riscontrata è riconosciuto un solo insignito.

Nonostante vi siano rappresentate anche realtà importanti, con un mercato sia nazionale sia internazionale, eccezion fatta per pochissimi casi, i prodotti esaminati sono tutti ben al di sopra dei modelli uniformati dell'industria standardizzata.

Lo scopo, condiviso da produttori e affinatori, è valorizzare il latte crudo come espressione di tradizione e territorio e non realizzare una gara dove oltre al primo classificato c'è una stola di premi minori.

“Pepe e Sale” *Premio del Salume Italiano d'Eccellenza*

14 dicembre 2024

- Ore 10.00** cerimonia di apertura esposizione delle Eccellenze di Gusto
Presentazione delle Eccellenze di Gusto
- Ore 10.30** Convegno dibattito “Salumi di Alta Qualità” *alimentazione, salute, ambiente*
- Ore 12.00** Cerimonia di attribuzione dei riconoscimenti
- Ore 13.00** Pranzo conviviale

Struttura organizzativa

I partecipanti inviano una campionatura dei loro prodotti che successivamente è collocata nelle categorie di appartenenza, ogni campione privato di etichette e segni di riconoscimento, è reso completamente anonimo attraverso un codice alfanumerico casuale.

Successivamente il “gruppo di valutazione scientifico-organolettica dei prodotti di eccellenza” si riunisce e, in più sessioni, il numero di incontri dipende dal numero di campioni pervenuti.

Il panel analizza ogni campione per mezzo di schede di valutazione che prendendo in considerazione caratteristiche di struttura e requisiti organolettici.

Il numero e la qualità dei prodotti presentati, dal prosciutto al Prosciutto Cotto, dal ciauscolo al salame tradizionale, passando per salamella di fegato, 'Nduja, Mortadella di Germano ecc.

impegna il “gruppo di valutazione scientifico-organolettica dei prodotti di eccellenza per 6/8 settimane. Per ogni parametro analizzato ogni giurato esprime un valore e la somma di tutti i risultati origina la classifica finale, al termine dei lavori, dalle schede stilate, emerge il designato a ricevere di premio per la categoria di appartenenza.



Associazione Cuochi Alta Etruria APS

Attribuzione dei Premi

Per ogni categoria riscontrata è riconosciuto un solo insignito.

Nonostante vi siano rappresentate anche realtà importanti, con un mercato sia nazionale sia internazionale, eccezion fatta per pochissimi casi, i prodotti esaminati sono tutti ben al di sopra dei modelli uniformati dell'industria standardizzata.

Lo scopo, condiviso da produttori e affinatori, è valorizzare del salume come espressione di tradizione e territorio e non realizzare una gara dove oltre al primo classificato c'è una stola di premi minori.

7. Pubblico di riferimento

“Il Cibo della Terra” La manifestazione è rivolta:

- tanto agli amanti quanto ai professionisti della fotografia. L'invito a partecipare è reso pubblico e divulgato nei modi e nelle forme tecnologicamente disponibili.

- Alle persone che intervengono direttamente a Convegno, Premiazione, degustazione e convivi o, indirettamente attraverso riviste specializzate, televisioni, attività WEB.

Lo scopo è sensibilizzare la popolazione alla cultura del cibo ea al legame che quest'ultimo ha con il territorio.

“Crudi in Italia” La manifestazione è rivolta principalmente ai produttori di prodotti caseari a latte crudo realizzati in modo tradizionale.

I produttori/affinatori sono contattati in modo capillare e ove possibile sono evidenziati e valorizzati con Premi che ne distinguono le peculiarità.

Sono inoltre coinvolte aziende che si occupano della commercializzazione nazionale ed internazionale dei prodotti di alta qualità.

Infine, le persone che intervengono direttamente a Convegno, Premiazione, degustazione e convivi o, indirettamente attraverso riviste specializzate, televisioni, attività WEB, allo scopo di sensibilizzare la popolazione alla conoscenza e al consumo dei prodotti d'eccellenza derivanti dalla trasformazione del latte crudo.

“Pepe e Sale” La manifestazione è rivolta principalmente ai produttori di salumi realizzati in modo tradizionale.

I produttori sono contattati in modo capillare e ove possibile sono evidenziati e valorizzati con Premi che ne distinguono le peculiarità.

Sono inoltre coinvolte aziende che si occupano della commercializzazione nazionale ed internazionale dei prodotti di alta qualità.

Infine, le persone che intervengono direttamente a Convegno, Premiazione, degustazione e convivi o, indirettamente attraverso riviste specializzate, televisioni, attività WEB, allo scopo di sensibilizzare la popolazione alla conoscenza e al consumo dei salumi d'eccellenza derivanti dalla trasformazione delle carni suine conservate con sale e pepe.



Associazione Cuochi Alta Etruria APS

8. Ambito territoriale di riferimento dell'iniziativa:

comunale [☒] provinciale [☐] regionale [☐]

Le premiazioni sono realizzate nel Comune di Asciano, ma l'iniziativa coinvolge tutto il territorio regionale

9. Attività di comunicazione dell'iniziativa

Indicare i canali informativi attraverso i quali sono realizzate le attività di comunicazione:

[☒] prodotti editoriali cartacei (inviti, depliant, manifesti)

[☒] prodotti editoriali informatici (pagina web, newsletter, social network)

[☐] eventi di lancio:

[☐] conferenza stampa: *(indicare data e luogo)*

[☐] inaugurazione *(indicare data e luogo)*



Associazione Cuochi Alta Etruria APS

10. Altre informazioni che il richiedente ritiene utile fornire

Riepilogo della crescita della manifestazione Eccellenze di Gusto

	Edizione 2016		Edizione 2017		Edizione 2018		Edizione 2019		Edizione 2021		Edizione 2022	Edizione 2023	
	Crudi in Italia	Pepe e Sale	Crudi in Italia	Pepe e Sale	Crudi in Italia	Crudi in Italia	Pepe e Sale	Crudi in Italia	Pepe e Sale	Crudi in Italia	Crudi in Italia	Crudi in Italia	Pepe e Sale Il cibo della terra
Aziende contattate	450		635	95	970	988	401	988	350	788	1235	1443	918
Aziende partecipanti	27		53	19	76	89	57	89	49	83	97	91	49
numero campioni	73		106	41	164	197	126	197	73	158	204	182	173
Visibilità diretta attraverso i media	F/B-sito web 850 visualizzazioni circa		F/B-sito web 6800 visualizzazioni circa		F/B sito web 9511 1700		F/B sito web 8165 3100		F/B sito web 6260 2400		F/B sito web 9760 4100		F/B sito web 7960 3250
Visibilità indiretta attraverso i media affiliati	F/B-sito web 1100 visualizzazioni circa		F/B-sito web – blog 10800 visualizzazioni circa		F/B-sito web – blog 75000 visualizzazioni circa 2748 ricerche su google		F/B-sito web – blog - 98000 visualizzazioni circa 3284 ricerche su google		F/B-sito web – blog - 47000 visualizzazioni circa 1953 ricerche su google		F/B-sito web – blog - 76000 visualizzazioni circa 5714 ricerche su google		36000 visualizzazioni circa 3714 ricerche su google
Testate/stampa	3		9		92		97		38		96		53



Associazione Cuochi Alta Etruria APS

11. Dati economici dell'iniziativa:

1. Costo complessivo dell'iniziativa euro 36077,5
2. Entità del contributo richiesto euro 5000,00

PIANO PREVISIONALE DI SPESA

Risorse economiche disponibili	Importo
1. risorse economiche stanziare dal richiedente	18000,00
2. contributo economico richiesto al Consiglio regionale	5000,00
3. Altri contributi economici ricevuti da soggetti pubblici	Nessuno, al momento
4. Altri contributi economici ricevuti da privati	Nessuno, al momento
Totale	230000,00
Tipologie delle voci di spesa	
1. Acquisto di beni strumentali non durevoli	1500,00
2. Canone di locazione per l'utilizzo di locali, impianti o strutture (se diversi dalla propria sede)	2460,00
3. Allestimento dei locali, impianti e strutture, scenografie, montaggio e smontaggio	1765,00
4. Pubblicità (inserzioni, manifesti, stampe, video)	9385,00
5. Servizi editoriali e tipografici per la stampa di volumi	
6. Premi e riconoscimenti	1165,00
7. Compensi per relatori, artisti, la cui prestazione fa parte del programma approvato, e le relative spese di viaggio, di vitto ed alloggio	6910,00
8. Altre spese (specificare) _rimborso spese di viaggio dei panelisti per le valutazioni	12892,50
Totale	36077,50

Asciano li, 20/06/2024

Simona Marinelli