

PROPOSTA PROGETTUALE

La presente offerta tecnica riguardante la partecipazione al bando di gara per la concessione della casa delle Scuderie interna al complesso del Castello di Bianello, è stata lungamente meditata, vista la particolarità del luogo, il notevole investimento iniziale richiesto, il momento economico contingente, l'esperienza maturata in contesti simili per le medesime attività richieste.

Riportiamo le premesse all'interno delle quali è stata costruita la proposta di seguito descritta.

- **Non solo ristorazione**

Il bando verte principalmente sui servizi di ristorazione ai quali è destinato lo spazio in concessione della Casa delle scuderie ma, come in parte anche evidente dal bando, è necessario che chi venga a farsi carico della ristorazione sia consapevole che essa è un ingranaggio in un complesso che ha diverse valenze. Per questo il presente progetto cerca di collocare le azioni specifiche richieste, nell'ambito di una visione complessiva che tenga conto del valore storico e monumentale dell'area, di quello ambientale e naturalistico del SIC dei Quattro Colli e quindi delle attività specifiche connesse già in essere (solo a titolo esemplificativo progetti storici ed architettonici, visite guidate, attività culturali animazioni, didattica) e magari individuare altri filoni od organizzare azioni finora sporadiche. Il filo conduttore delle attività sarà quello della sostenibilità, ovvero vicinanza e forte legame col territorio, dal punto di vista del turismo lento, consapevole, attento all'ambiente.

- **Sinergia con altre attività sul castello e nell'area**

Come evidenziato sopra, è necessario dialogare con le realtà presenti e strutturate da tempo sull'area nello specifico: custode, Oasi LIPU, Ass. Anni Magici, guide, Strada dei vini e dei sapori (fam. Incerti), per verificare possibilità di azioni sinergiche che possano avvantaggiare tutti e sviluppare l'idea di una fruizione integrale del complesso del castello e dei 4 colli, oltre che quella puntuale legata alle singole attività. Possibilmente si cercherà anche di intercettare organizzazioni che fruiscono dell'area in modo meno strutturato e anche solo in modo sporadico, così da creare ulteriore fidelizzazione e dare un nuovo messaggio di organizzazione.

Da sottolineare il fatto che chi propone il presente progetto è ben cosciente che si inserisce in un contesto in cui la ristorazione offre già tantissimo, sia come quantità che come qualità e che un ulteriore locale in una struttura pubblica, non si può porre come un concorrente ma il più possibile come un completamento dell'offerta, che permetta anche al visitatore occasionale di rimanere il più possibile sull'area, trovandola servita adeguatamente. Per questo quindi ci si pone come obiettivo a lungo termine quello di portare qualcosa in più anche al resto del paese. Consolidando infatti la frequentazione di nuovi target, soprattutto da fuori territorio questi possono via via scoprire tutto quello che il paese offre.

- **Allargamento al territorio**

La progettualità qui espressa si colloca anche in una situazione territoriale più allargata che è quello di territori matildici e tiene conto degli altri monumenti, luoghi e servizi che possono agevolare lo sviluppo di una rete e di un sistema che da anni esiste ma che fatica a radicarsi. Si ritiene che siano gli operatori i veri artefici del successo di questo sistema, i quali devono cercare ed utilizzare al meglio le risorse ed opportunità che gli enti mettono a disposizione. Su questa certezza da un paio di anni sviluppa il suo lavoro, un gruppo di operatori che tra il reggiano ed il modenese, lungo le vie storiche in particolare sentieri Matilde e Ducati, realizza progetti, propone idee, promuove itinerari.

Il presente progetto nasce in seno a questo gruppo di cui fanno parte i partecipanti alla gara ma anche altri operatori, che sono a conoscenza del progetto stesso. Alla base delle azioni del gruppo sono infatti la consapevolezza e la responsabilità costruite con la condivisione di idee e progetti che portino a convinta partecipazione.

- **Interazione con altri castelli e monumenti matildici**

Il territorio matildico è proposto come tale da diversi anni, ma ha dimostrato il grosso limite di non essere realmente territorio aggregato, al di là della storia comune. I monumenti e le emergenze spesso agiscono separatamente le une dalle altre, senza coordinamento. I deboli tentativi di aggregazione sono falliti per una mancanza di reale coscienza della necessità di



(ENRICA MATTIOLI)

Small
Lm
Co
Mpt

collaborare a livello fattivo e non solo sulla carta. Sebbene la presente offerta intervenga prevalentemente sulla ristorazione, riteniamo importantissimo avviare e sviluppare un collegamento con monumenti, pievi ecc, cercando di intercettare i loro utilizzatori e viceversa indirizzare chi arriva verso gli stessi. Bianello e i Quattro Colli infatti secondo noi si configurano davvero come la porta del territorio matildico, inteso come limite tra l' area in cui si trovano i principali monumenti e l'area di pianura, che permette il collegamento, con mezzi diversi quali biciclette e mezzi pubblici, con le città della pianura legate ai Canossa, in particolar modo Mantova, Reggio e Modena.

- **Creare un'alternativa-completamento dell'offerta ristorativa**

Per sviluppare le idee sopra citate che vanno oltre la proposta ristorativa propriamente detta, si abbineranno attività di servizio complementari quali: eventi, presentazioni, visite guidate, itinerari turistici. Questo potrà avvenire creando ex novo proposte strettamente collegate al sito, ma anche inserendolo in proposte già in essere.

Sarà inoltre un parametro fondamentale utilizzare e potenziare l'utilizzo dell'esistente ovvero delle infrastrutture, dei servizi collaterali legati ad investimenti pubblici. Ci si riferisce in particolar modo a: rete sentieristica locale, SIC dei Quattro Colli, sentieristica storica (Sentiero Ducati e Sentiero Matilde con la loro particolarità di essere percorribili a tappe ed inseriti in Cammini d'Europa), audioguide e cartellonistica realizzati in partnership con GAL Antico Frignano ed Appennino reggiano.

Lo sguardo sarà allargato quindi anche alle possibilità di sinergia, con le particolarità in primis dei comuni dell'Unione Colline Matildiche ma anche a quelle degli altri comuni vicini soprattutto nella visione della creazione di itinerari tematici in particolare S.Polo e per l'aspetto storico, Bibbiano per il Parmigiano, Reggio Emilia per il rapporto con la città e l'allargamento verso la pianura padana.

- **Coinvolgimento Recotur, Associazione Ecomuseo delle Valli del Secchia e dell'Enza**

Oltre alla compagine ufficiale saranno coinvolti nelle attività i soggetti che negli ultimi anni hanno sviluppato il percorso di aggregazione e consapevolezza, che ha trovato concretezza nella costituzione dell'Associazione Ecomuseo delle valli del Secchia e dell'Enza, associazione che si occupa della valorizzazione del territorio e dello sviluppo della consapevolezza dei suoi abitanti, e nella costituzione del gruppo di operatori privati Recotur.

La compagine della costituenda RTI è composta da **Famiglia Grasselli snc**, capogruppo, da **Ranch Catering la Cueva snc** e **Ideanatura snc**.

Fratelli Grasselli, vedi curriculum allegato, si occuperà delle attività di ristorazione e gestione della caffetteria poste nella Casa delle Scuderie.

Ranch Catering la Cueva, vedi curriculum allegato, si occuperà dei servizi di organizzazione eventi, banchetti e catering nell'area del castello e nelle pertinenze adiacenti.

Ideanatura, vedi curriculum allegato, si occuperà delle attività collaterali alla ristorazione quali creazione di eventi, attività di animazione, visite guidate e passeggiate nell'area del castello e dei Quattro Colli.

- **Rapporto e collaborazione con proprietà/Amministrazione comunale**

Fatti salvi gli adempimenti richiesti dal capitolato e dalla partecipazione al presente bando di gara, riteniamo fondamentale e vincente per la buona riuscita di qualunque progetto di gestione che sia costante e puntuale la comunicazione e la collaborazione con la proprietà. L'annuale esperienza con altre strutture analoghe ci porta a ritenere che comunicazioni che spesso sembrano eccessive o troppo puntuali a volte sono quelle che permettono di anticipare e spesso prevenire problemi. Questo sia da parte del concessionario che dell'impresa che si dovesse aggiudicare il servizio.

OFFERTA TECNICA

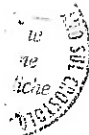
1) Qualità e territorialità della proposta enogastronomica

Il servizio presso la Casa delle Scuderie sarà garantito nel periodo aprile-ottobre per almeno quattro giorni alla settimana comprendenti il fine settimana; sarà fornito un recapito telefonico



(ENRICA MATIOLI)

Univ
Coll
Hall



specifico che fornirà informazioni anche nei giorni e periodi di chiusura e che darà anche le precise informazioni di accesso con le auto all'area. A questo fine sarà utilizzato molto anche il canale informatico ovvero mail e sito.

L'organizzazione e la somministrazione di cibo e bevande all'interno della casa delle scuderie, prevede una suddivisione secondo due differenti tipologie che prevedono:

a- Al piano denominato "**Caffetteria**", oltre ad un servizio al banco si prevede la proposta di taglieri composti da prodotti e materie prime che richiamano in modo diretto la tradizione enogastronomica del nostro territorio, nel modo più semplice possibile nel rispetto dei sapori e della qualità.

La proposta è rivolta agli ospiti che richiedono un servizio semplice, immediato, ideale dopo una passeggiata, una visita al castello o per una breve pausa. I taglieri saranno composti da salumi, formaggi (freschi o stagionati) torte salate, frittate (cipolla o alle erbe aromatiche), bruschette.

La proposta enologica sarà improntata su prodotti strettamente legata ai colli di Scandiano e Canossa e, a discrezione, dell'ospite, la possibilità di scegliere in base alla carta dei vini del Ristorante.

b- Al piano denominato "**Ristorante**", l'offerta prevede un ambiente in cui l'atmosfera e i sapori, sono risultati di scelte ben precise, finalizzate a creare attraverso il cibo e l'ospitalità, un luogo dove "stare bene a tavola".

La cucina fonda le sue basi sulle materie prime che il nostro territorio ci propone, rispettando la stagionalità, il legame con le ricette tradizionali e inserendo anche l'utilizzo di componenti ed essenze che "alleggeriscono" e nello stesso tempo valorizzano il prodotto finale.

La proposta è rivolta all'ospite che vuole darsi il tempo di approfondire il rapporto con i piatti che lo chef propone, nella cornice di un luogo affascinante da dove traspare storia e tradizione.

La carta dei vini predilige e propone le migliori etichette provinciali e regionali, caratterizzando il luogo attraverso questa scelta, senza tralasciare i vitigni nazionali più importanti.

a) **Qualità e territorialità della proposta enogastronomica**

MENU' DI TRADIZIONE

PRIMAVERA

Antipasto:	Carsenta con culatello
Primo:	Cappelletti in padella con punta di asparagi
Secondo:	Guancia di vitello al vino rosso e sformato di patate
Dolce:	Zuppa inglese

ESTATE

Antipasto:	Mezzaluna di melanzane ripiene di ricotta profumata al basilico
Primo:	Tortelli verdi al profumo di salvia, tortelli di patate
Secondo:	Costoletta di agnello alla griglia con dadolata di verdure alla griglia




(ENRICO MATTIOLI)

1851
Long
Cott
Maid
175

Dolce: Assaggio di torte secche (crostata di marmellata alle prugne, amarene, mele, pere)

AUTUNNO

Antipasto: Insalata di funghi porcini, sedano e scaglie di grana
Primo: Risotto di zucca, mandorle e semi di papavero
Secondo: Sella di capriolo al ginepro con mela al vino rosso e scalogno
caramellato
Dolce: Ciambella e zabaione

INVERNO

Antipasto: Vassoio di salumi di maiale stagionati
Primo: Gnocchi ripieni con fonduta di pecorino e tartufi
Secondo: Baccalà' in crosta di cipolla
Dolce: Torta nera (cioccolato, noci, nocciole, caffè')

b) IMPIEGO MATERIE PRIME DOP E IGP

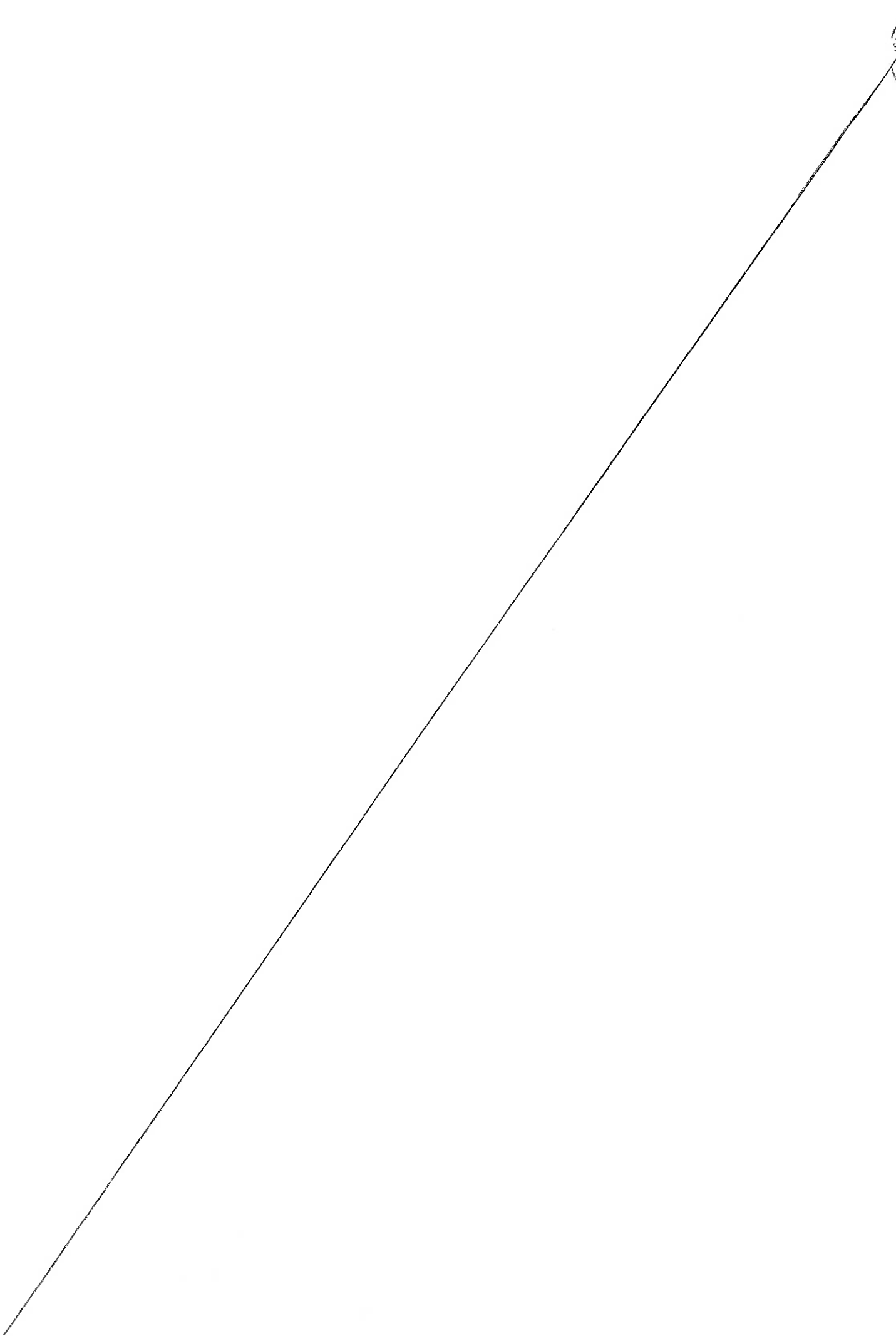

Parmigiano Reggiano Dop
Pancetta piacentina Dop
Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia Dop
Aglio di Voghiera Dop
Culatello di Zibello Dop
Formaggio di Fossa Dop
Olio di Brisighella Dop
Patata di Bologna Dop
Prosciutto di Parma Dop
Asparago verde di Altedo Igp
Fungo porcino di Borgotaro Igp
Mortadella di Bologna Igp
Riso del delta del Po Igp
Vitellone bianco dell'Appennino Centrale Igp

PRODOTTI A KM 0

Saranno utilizzate materie prime e prodotti a Km 0, ricercando nella provincia di Reggio Emilia aziende che per affidabilità e qualità possono garantire uno standard elevato.



(ENRICA MATIOLI)



Di seguito alcuni esempi:

latte: (aziende agricole locali)

uova: (az. Agr. La Quercia Canossa)

farine: (az. Agr. Zampanera Castelnuovo Monti) (az. agr. Canossa)

verdura , frutta: (La Collina)

carne: (az. Agr. Bolondi Vedriano) (az. agr. Bigi Vezzano)

salumi: (Fattorie Rossi Montecavolo, Salumificio Gianferrari Canossa)

vino: (Cantina di Aljano, cantina di Arceto, Medici Ermete, Rinaldini, La Piccola
inoltre alcuni piccoli produttori locali)

formaggi: Parmigiano Reggiano, vasta scelta tra le latterie locali
Pecorino, az. agr. La Maestà Casina

marmellate e liquori: (La Natura Carpineti)

castagne e derivati: (Terre delle Valli Ramiseto)

birra: (Zimella Rubiera)

c) **CARTA DEI VINI** (selezione di vini regionali)

REGGIO EMILIA

Cantina di Aljano

"Brezza di Luna" Spergola

"Amico Sprizz" Spergola frizzante

"Lambrusco Settefilari"

Cabernet sauvignon "Rio delle viole"

Cantina Arceto

"Vigna Migliolungo" Lambrusco dell'Emilia

"Colle Ventoso" Spergola

"Di Grazia" Malvasia passito

Medici Ermete

"Concerto" Lambrusco Reggiano doc

"Unique" Spumante brut rosè

Rinaldini

"Pjcol Ross" Lambrusco



(ENRICA MATTIOLI)

Unio
Colla
Matthe

"Cabernet Sauvignon"

La Piccola

"Nero di Cio" Lambrusco dell'Emilia

"Il Tempietto" Malbo gentile

"Mitis" malbo gentile passito

PARMA

Ariola Vigne e Vini

"Forte Rigoni" Malvasia

"Marcello" Lambrusco

"Claudia" Rosè spumante

Carra di Casatico

"Sauvignon" doc frizzante

"Torcularia" Lambrusco

"Cinque Torri" Spumante brut

Monte delle vigne

"Callas" Malvasia di Candia aromatica

"Nabucco" Barbera-Merlot

"Monte delle Vigne" Rosso Barbera-Bonarda

Zanasi az.ag.

"Excelsus" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Charli

"Pruno nero" Grasparossa

"Fondatore" Lambrusco di Sorbara

"Moden Blanc" brut Pignoletto

PIACENZA

Azienda Agricola Croci Ermanno

Ortrugo doc

Gutturnio frizzante doc

La Stoppa

"Barbera"

"Macchiona"



(ENRICA MITTICI)





2 Vigna del Volta "Malvasia aromatica

Torre Fornello

"Bonarda"

"Sauvignon" doc

"Malvasia" secco frizzante doc

Luretta

"Bocca di Rosa" bio, Malvasia di Candia doc

"Gutturnio" superiore bio

"I nani e Le ballerine", Sauvignon

"Principessa", brut Metodo Classic

BOLOGNA

Tre Monti

"Vigna Rocca" Albana di Romagna docg

"Vigna Rio" Trebbiano di Romagna doc

"Petrignone" Sangiovese di Romagna doc

San Patrignano

"Ora" Sangiovese di Romagna

"Noi" Colli di Rimini rosso doc Sangiovese, Cabernet sauvignon, Merlot

"Aulente bianco" igt, bianco Rubicone Chardonnay e Sauvignon

Drei Donà Tenuta La Palazza

"Pruno" Sangiovese Riserva

"Magnificat" Cabernet Sauvignon Selezione

"Il Tornese" Chardonnay e Riesling

Vini Morini

"Nonno Rico" Sangiovese di Romagna doc Superiore riserva

"Savignone" Ravenna rosso igt

"Sette note per Dani" Albana di Romagna docg secco

Fattoria Zerbina

"Torre di Ceparano" doc

"Arrocco" Albana Passito docg

"Pietramora" Sangiovese di Romagna superiore riserva doc



(ENRICA MARTIOLI)

El
Lin
Col
Math
v. 3

MODENA

Zanasi az.ag.

"Excelsus" Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

Charli

"Pruno nero" Grasparossa

"Fondatore" Lambrusco di Sorbara

"Moden Blanc" brut Pignoletto

" MENU' BAMBINI "

Primo: Pasta con burro e pomodoro
Secondo: Petto di pollo, fettina di manzo, polpettine di carne
Contorno: Patate al forno
Dolce: Crostata di frutta

"MENU' VEGETARIANO"

Antipasto: Erbazzone con riso
Primo: Lasagnetta di verdure
Secondo: Crema di parmigiano reggiano con pere e aceto balsamico
Dolce: Crostate di frutta di stagione

"MENU' CELIACO"

Antipasto: Prosciutto di Parma
Primo: Risotto di stagione
Secondo: Carne ai ferri
Dolce: Insalata di frutta

" MENU' TURISTICO DEGUSTAZIONE "

Si propongono diversi menù a seconda delle stagioni

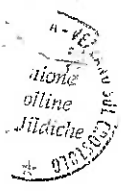
PRIMAVERA

Antipasto salumi misti
Primo zuppa di farro e baccalà
Secondo agnello



(ENRICA MATTIOLI)





Dolce zuppa inglese

ESTATE

Antipasto salumi misti

Primo pasta ripiena (tortelli, ravioli)

Secondo carni bianche con verdura di stagione

Dolce torta in cantina

AUTUNNO

Antipasto salumi misti

Primo tagliatelle ai funghi

Secondo selvaggina

Dolce crostate di frutta

INVERNO

Antipasto salumi misti

Primo cappelletti in brodo

Secondo cotechino con purè

Dolce torte secche (frutta secca, cioccolato)

2. Qualità del servizio e dell'arredo del locale

d) Al piano denominato Caffetteria si individuano le seguenti tipologie di servizio:

Servizio al banco: l'ospite è accolto in modo diretto dal responsabile a disposizione per ciò che riguarda un servizio a banco immediato e rivolto a soddisfare le richieste di base, nella semplicità, mantenendo uno standard adeguato.

Servizio al tavolo: per coloro che richiedono questo tipo di servizio, ci sarà la possibilità di potersi accomodare ai tavoli presenti nella sala, usufruendo della tipologia di menù già esposto al punto 1)a.

Il tavolo è preparato con tovaglette e tovaglioli monouso personalizzati con richiamo al logo del Ristorante o eventuali simboli storici inerenti al luogo; piatti di materiale riciclabile, posate e bicchieri in vetro di semplice fattura.

I cibi saranno serviti ai tavoli su taglieri in legno, vassoi in acciaio o ceramica.

Per la somministrazione di vino, birra e bibite si prediligono da un punto di vista qualitativo e ambientale prodotti confezionati in vetro.

La distribuzione dell'acqua avviene attraverso l'utilizzo di sistemi di naturizzazione che permettono di offrire un prodotto di alta qualità, riducendo la gestione e lo smaltimento delle bottiglie (vetro e plastica) nell'ottica di valutare e migliorare le proprie prestazioni ambientali.



(ENRICA MATTIOLI)

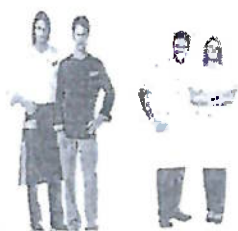
LIBRARY
L. C.
MAY 1914

Quando la stagione lo permette, lo stesso servizio sarà proposto ai nostri ospiti nell'ambiente esterno creando la possibilità di "vivere" ancor più da vicino e in modo più intenso il luogo in cui si trovano. Lo spazio sarà predisposto con tavoli e sedie facilmente removibili, verificando nel tempo altre possibilità di arredo in accordo con la soprintendenza.

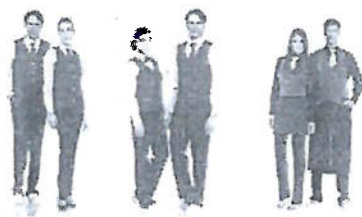
- Al piano denominato Ristorante, l'ospite è atteso da un ambiente intimo e accogliente arredato in modo semplice ma nello stesso tempo elegante, mettendo in risalto le caratteristiche architettoniche del luogo.

E' prevista un'ospitalità per circa 30-35 posti da estendersi ulteriormente in caso di gruppi o comitive che richiedono una disposizione per tavolate.

I tavoli sono di dimensioni congrue, per permettere un confort adeguato, sono previsti tavoli rotondi in disposizione come da progettazione dell'arredatore (vedere relazione arredatore G.B.Bonini). Le tovaglie saranno eleganti con ampia caduta laterale, con possibilità di variarne i colori e i decori in base al tema o alle caratteristiche dell'evento. Bicchieri e posate saranno disposti nei modi canonici, e adeguati secondo l'ordine delle portate. Il servizio al tavolo sarà organizzato in base al tipo di menù prescelto, con l'ausilio di supporti quali carrelli o tavolini di servizio. L'organizzazione del servizio prevede un responsabile di sala, coadiuvato da personale individuato in base al tipo di servizio e al numero degli ospiti. E' previsto rigorosamente, sia per il piano caffetteria che per il ristorante l'utilizzo da parte del personale di uniformi professionali adeguate secondo la stagione o la diversità degli eventi.



Esempi uniformi cuoco



Esempi uniformi cameriere

Servizio catering: Riguardo agli eventi, saranno proposti banchetti che, in accordo con il luogo, siano attenti ad estetica e qualità oltre che avere sempre come priorità l'attenzione alle materie prime del territorio. I servizi di ristorazione saranno personalizzati e su misura relativamente a matrimoni, inaugurazioni e cene aziendali, premiazioni. Ogni evento, piccolo o grande che sia, sarà curato con il massimo dell'attenzione, con l'obiettivo di offrire servizi ad alto livello interpretando nel modo migliori gusti ed esigenze.

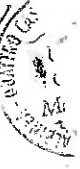
In caso di cerimonie con elevato numero di ospiti, sarà valutato di volta in volta l'allestimento dello spazio esterno e, nei termini previsti da capitolato e da indicazioni dell'Amministrazione, l'utilizzo della Corte degli Ulivi e degli spazi dell'area del castello.

Per eventi sarà richiesto il servizio navetta che potrà essere scelto da chi ha richiesto l'evento o proposto dal ristoratore nell'ambito dei suoi collaboratori professionisti del settore.

A richiesta si potranno valutare ulteriori servizi: abiti da sposa e cerimonia, bomboniere, pasticceria e torte nuziale, buffet di frutta, open bar stampa inviti, allestimenti floreali, musica live con DJ, servizi fotografici, intrattenimento per bambini, spettacoli pirotecnici, wedding planner.

e) Qualità e design degli arredi proposti

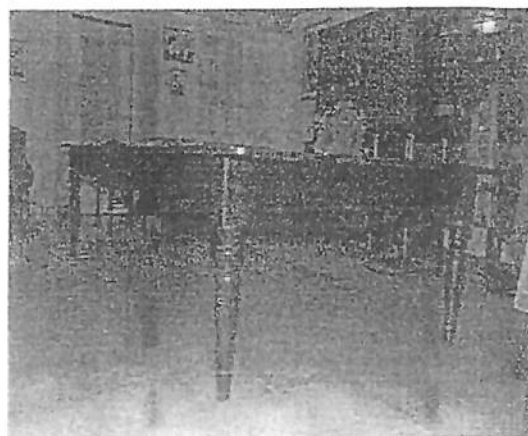
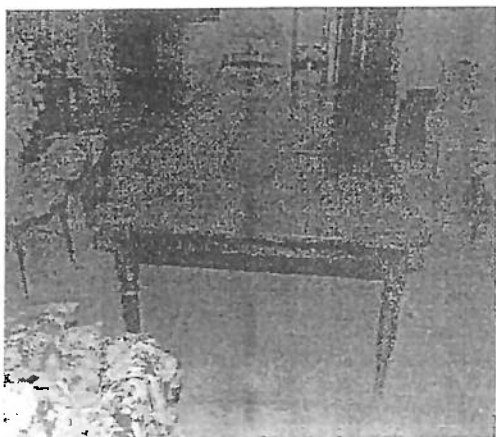
Caffetteria Ambiente principale con angolo banco Bar e area accoglienza con tavoli e sedie



LA - V.
Unione
Colline
Maidiche
91°

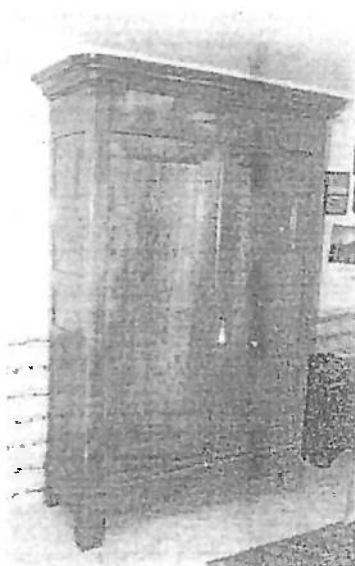
(vedere la relazione allegata dell'arredatore G:B. Bonini)

Si prevede l'inserimento di un elemento importante d'arredo antico rappresentato da un tavolo in noce dell'ottocento (misure 150x350). Ideale per gruppi o comitive, si integra pienamente con le caratteristiche del luogo.



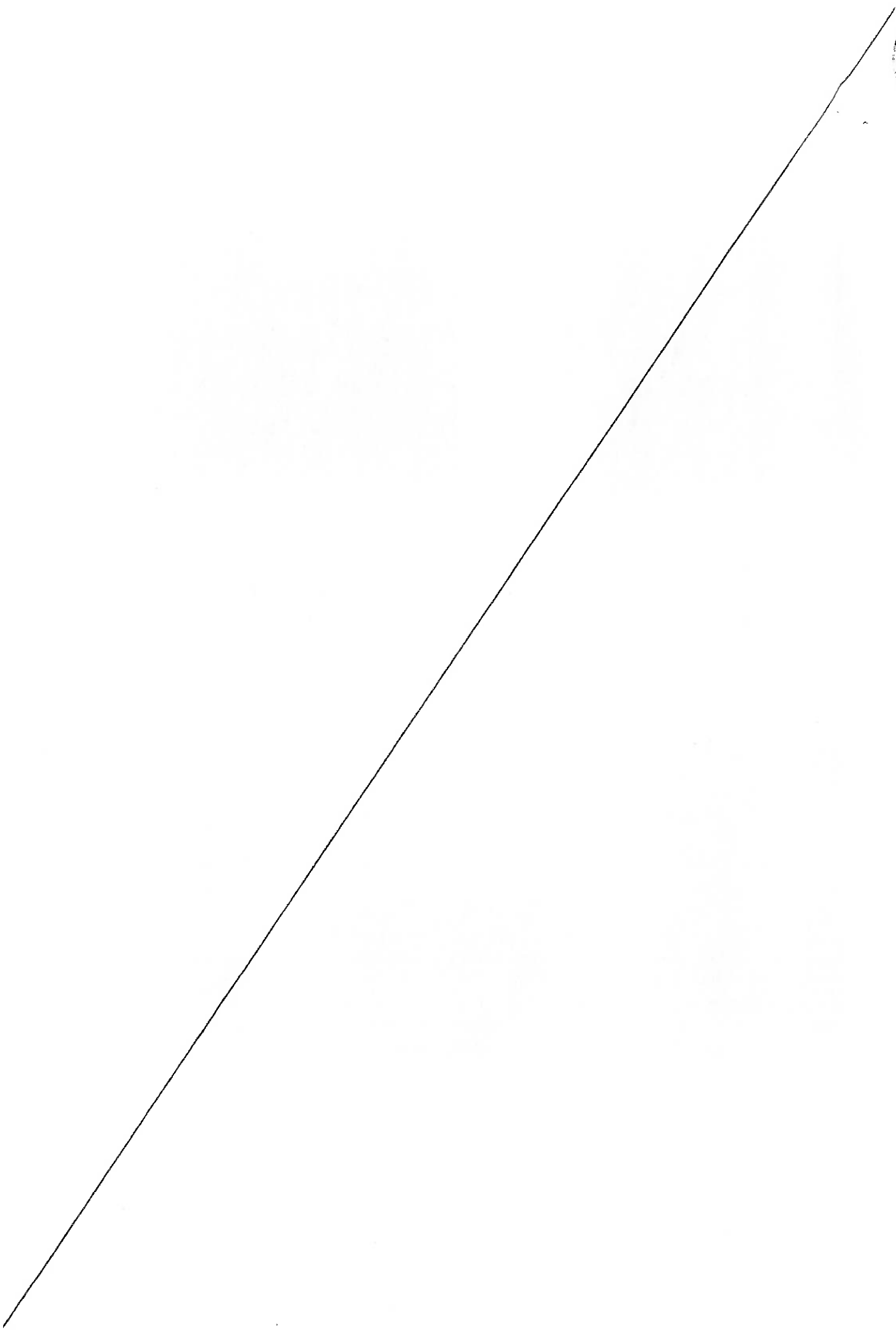
Ambiente ufficio

La stanza minore del piano Caffetteria, sarà predisposta ad uso ufficio ed archivio, con possibilità di ospitare operatori, rappresentanti del settore e clienti, per definizione di carattere commerciale. Inoltre sarà a disposizione un angolo, dedicato alla vendita dei prodotti del territorio e uno spazio riservato ad ospitare materiale cartaceo ed una postazione con informazioni multimediali. L'arredamento sarà composto da un tavolino antico in noce con sedie e da un armadio in noce fine 800 con funzioni di archivio.

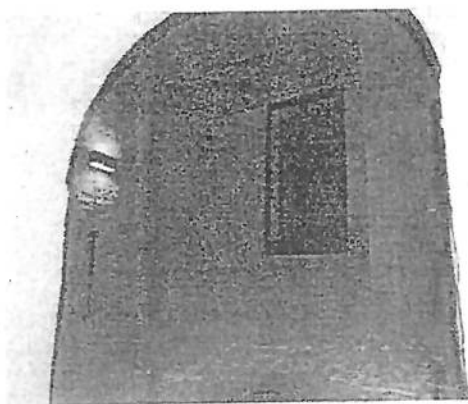


Ristorante

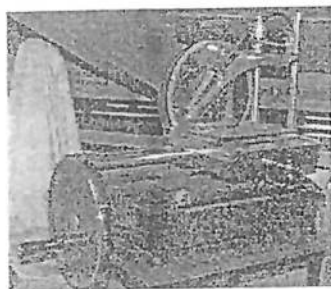
Considerando le caratteristiche dell'ambiente, la tipologia e il numero degli arredi sarà il più semplice e funzionale possibile, proprio per risaltare l'architettura del luogo in tutta la sua bellezza. (vedere la relazione allegata dell'arredatore G:B. Bonini)



Ambiente cantina -dispensa



Per questo ambiente il progetto prevede un luogo dove esporre a vista i prodotti caseari, di salumeria ed enologici del nostro territorio. L'ambiente sarà arredato con elementi di appenderia e piani per esporre i prodotti. Si prevede un mobile frigo con un piano (sul quale sarà disposta un'antica affettatrice) dal quale servire direttamente.



Alle spalle di questo angolo sarà predisposto una panca con tavolo per intrattenere gli ospiti con la possibilità di offrire assaggi dei prodotti esposti. Sono inoltre previsti elementi di arredo che richiamano il passato e la tradizione del cibo (botti e attrezzature del passato). Una porta di vetro (da valutare se scorrevole) dividerà la cantina dal ristorante, lasciando all'ospite la visione di questo caratteristico ambiente.

Ci riserviamo eventualmente in corso d'opera di fare modifiche che risultassero necessarie per migliorare la struttura del progetto.

Altri elementi d'arredo:

Tavolini di servizio (da valutare stile e dimensioni)

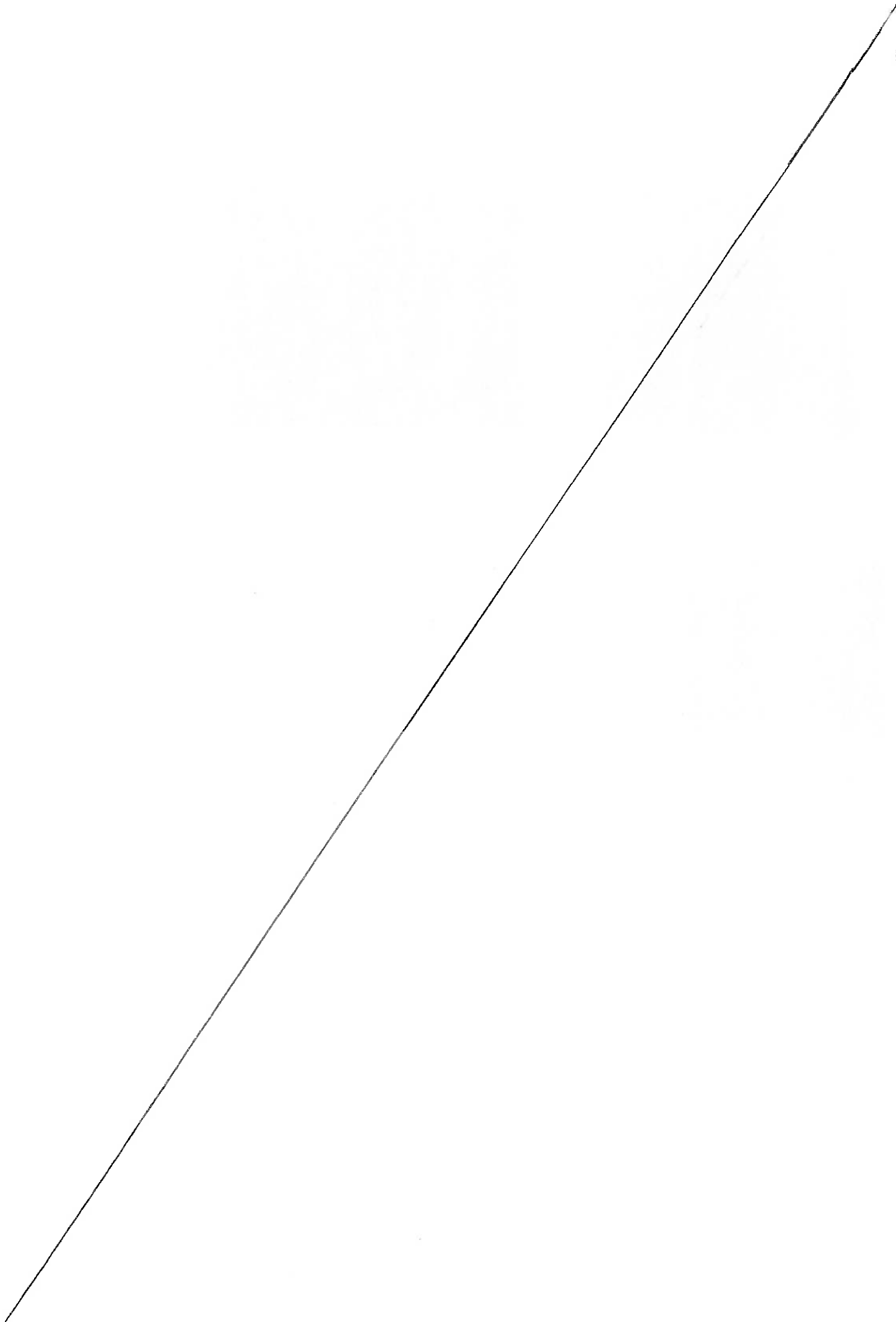
Mobili di servizio (per piatti, bicchieri, posateria, tovagliato ecc.)

Attrezzatura di cortesia

Mobile guardaroba, Seggioloni per bambini

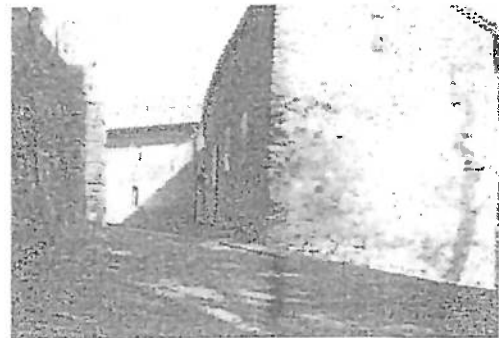
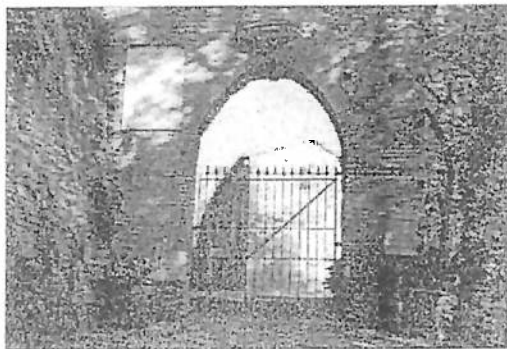
Segnaletica e illuminazione

Oltre all'ingresso del Parco, si prevedono dispositivi segnaletici da dislocarsi lungo il percorso:





- 1- Corte degli Ulivi segnaletica per indicare il parcheggio
 - 2- Corte degli Ulivi segnaletica per indicare il percorso verso il castello.
- la biglietteria e il Ristorante (giorni e orari di apertura)

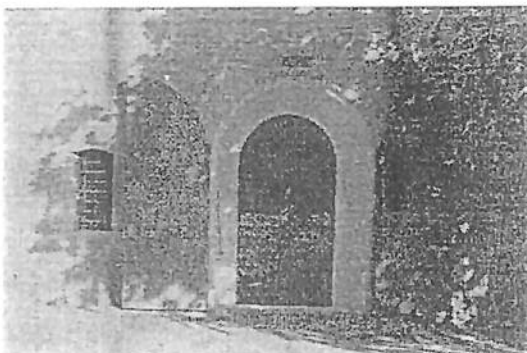


Cancello ingresso segnaletica per indicare:

- infor. visita al castello (biglietteria, orari)
- infor. Ristorante (giorni di apertura, orari)

Dopo ingresso cancello:

- segnalaz. Ristorante, biglietteria, Castello
- segnalaz. servizi igienici pubblici



In caso di aggiudicazione, ci impegneremo ad approfondire nei minimi particolari tutti gli elementi di design e arredo attraverso un confronto diretto con la Soprintendenza delle Belle Arti, nell'obiettivo di realizzare il meglio nell'integrazione con il complesso del Bianello.

7
Acme
Co
Mfg
Co

3. Iniziative tematiche e collaborazione con le attività esistenti

f) Iniziative tematiche di promozione

A corollario e completamento dell'attività di gestione della ristorazione saranno strutturate delle attività che vadano ad integrare, senza sovrapporsi, anche quelle degli altri soggetti che operano sul castello.

In particolare si creerà un catalogo di proposte per gruppi che potranno essere scelte nei periodi di riferimento e che comprendano altri servizi oltre a quello ristorativo.

A titolo di esempio:

- Mezze giornate o giornate intere a tema storico che prevedano guida/accompagnamento durante la giornata a visita dei monumenti dell'area dei Quattro Colli, chiesa di S. Antonino, e per completare giornata altro monumento a scelta (castello di Canossa, ecc.) con sosta pranzo tematico al ristorante.
- Mezze giornate o giornate intere a tema naturalistico che prevedano guida alla scoperta del Sic dei 4 colli con menù a tema in base alla stagione.

Saranno inoltre calendarizzate 10 iniziative che prevedano attività abbinate a cene-pranzi. Esempi: Giornate delle erbe, passeggiata con menù a base di erbe; giornate dei frutti d'autunno, passeggiata con menù a base dei prodotti dell'autunno; giornate abbinate agli eventi in paese, visite tematiche a tema storico con degustazioni di gusti passati; laboratori e dimostrazioni; cene con presentazione di libri, ricette, viaggi multimediali alla scoperta delle particolarità del territorio matildico e non solo.

Al momento della calendarizzazione si terrà il più possibile in considerazione l'integrazione con le attività già in essere sul territorio valutando di volta in volta in che modo integrarsi con esse, ovvero se sia necessario solo il servizio di appoggio ristorativo o se sia utile proporre attività per integrare i programmi.

Il calendario sarà inoltre potenziato con le iniziative di associazioni che dovessero fare richiesta, come da capitolato, all'Amministrazione o quelle dell'Amministrazione stessa.

I **target** di riferimento saranno diversificati e promossi indicando a chi ci si rivolge con particolare riguardo al turismo culturale e naturalistico che cerca proposte di qualità che lo coinvolgano in prima persona.

Alcune iniziative saranno espressamente pensate per famiglie e gruppi anche con bambini e ragazzi, in particolare alcune passeggiate.

In caso sia necessario sarà predisposto servizio navetta, ma sarà il più possibile incentivata quando possibile anche grazie all'organizzazione di attività ad hoc, la salita a piedi dall'area della chiesa di S. Antonino, anche per motivi di sostenibilità e tutela dell'ambiente.

g) Iniziative di promozione che prevedano una collaborazione con le attività esistenti nel Castello di Bianello e nel Parco dei Quattro Colli.

L'attività di ristorazione vuole integrarsi al meglio con quanto esiste da tempo ed è radicato nel contesto del castello. Ovviamente le proposte qui esposte, saranno discusse e approfondite a seguito di eventuale aggiudicazione con tutti i soggetti interessati.

In questa a fase a titolo di esempio sono indicate le seguenti idee.

GUIDE DEL CASTELLO

-Proposte di menù di diversa tipologia abbinate a visite guidate specifiche su determinati temi: medioevo, storia contemporanea ecc.

-Abbinare la merenda o aperitivo a prezzo convenzionato per chi usufruisce delle visite presentando il biglietto (modo anche per occupare il tempo tra una visita e l'altra)

-Calendarizzare visite straordinarie abbinate ad eventi gastronomici

U
C
M
A

ANIMAZIONI

-Proporre menù convenzionati per i gruppi cui si rivolgono le animazioni
-Sacchi pranzo o pranzi a pic nic organizzati dal ristorante anche in modo informale utilizzando il contesto del giardino; esempio buffet rustici ecc.

- Merende

OASI LIPU

- menù dell'escursionista leggero e veloce
- merende o pranzi al sacco/buffet/pic nic durante le escursioni

STRADA DEI VINI

Iniziative di presentazione dei prodotti tenuti al negozio nell'ambito di cene o pranzi

4. Destagionalizzazione dal 1 novembre al 31 marzo

h) Aperture nei mesi invernali

I mesi invernali meritano particolare attenzione e accurate valutazioni. Vista l'imprevedibilità delle stagioni si ritiene utile valutare sicuramente aperture continue nel periodo delle feste indicativamente dal 20 dicembre al 6 gennaio nella quale siano anche pensate un paio di iniziative a tema, ma razionalizzare al massimo il resto del tempo.

i) Iniziative nei mesi invernali

Saranno individuati indicativamente tre fine settimana in cui proporre eventi particolari che siano principalmente finalizzati alla promozione delle iniziative primaverili estive. Potenzialmente questi fine settimana potrebbero diventare anche proposte turistiche strutturate da commercializzare tramite tour operator dedicate al pedecolle. Una data interessante potrebbe essere quella legata al 27 gennaio, giorno del perdono di Canossa in cui Bianello ha avuto parte importante in quanto luogo di residenza dell'imperatore. Altro evento storico da valorizzare nel periodo novembre potrebbe essere quello di Madonna della battaglia.

5. Comunicazione esterna e promozione (fiere, open day, spazio promo territorio, web)

j) Partecipazione a fiere o organizzazione eventi finalizzati alla promozione

I membri della compagine da soli o insieme con altri parteciperanno a diverse fiere legate alla promozione turistica, in particolare turismo lento e consapevole, ed agli eventi-matrimoni proponendo anche, oltre a quelle tradizionali di banchetti, proposte poco impattanti e più rustiche.

Fiere indicative:

Reggio Emilia Domani Sposi, Modena sì sposa, - Parma sì sposa.

Presenti su circuito www.guida.sposi.it, www.circuito.sì.sposa.it.

Fiere e workshop dedicati al turismo culturale e/o ambientale.

Saranno calendarizzati due eventi di promozione (open day) uno dedicato ad eventi e matrimoni ed uno di presentazione del calendario attività dell'anno.

k) Spazio dedicato alla promozione del territorio

Nell'ambito degli spazi gestiti, sarà predisposto allestimento dedicato al territorio, con materiali e prodotti divulgativi. Nel piano Caffetteria si prevede di dedicare uno spazio dedicato, oltre che all'esposizione di prodotti locali, materiale cartaceo dove si presentano informazioni sia di carattere storico sia riguardanti il territorio circostante ad esso collegato.

Da valutare se inserire questo spazio direttamente nella sala principale (visibile a tutti coloro che entrano), oppure nella stanza ufficio (come già menzionato al punto e).

Sarà considerato il progetto di istituire una postazione multimediale a disposizione degli ospiti al fine di fornire strumenti di comunicazione semplici e diretti.

Si propone inoltre l'utilizzo di tablet da proporre agli ospiti con la possibilità di verificare menù, e nell'attesa, poter trovare nella home page titoli quali:



ENRICA MARTINI

UNITED
STATES
MAR 1964

CHI SIAMO	MENU'	STORIA	AMBIENTE E NATURA	PRODOTTI LOCALI	INIZIATIVE EVENTI
--------------	-------	--------	----------------------	-----------------	-------------------

Come da descrizioni in punti precedenti, la caratterizzazione complessiva degli ambienti sarà comunque legata al territorio che da essa trasparerà.

1) Strumenti di promozione via web

La comunicazione e promozione sarà fatta tramite canali informatici, portali dedicati, social network (facebook), siti internet.

Essa sarà inoltre inserita nei canali di Recotur, dei suoi soci proprio nell'ottica di integrazione delle attività e di allargamento al territorio.

In questo particolare settore quanto strutturato presso Bianello (ristorazione e attività collaterali) diventerà parte integrante delle proposte turistiche sia all'interno di pacchetti 'chiusi' strutturati e completamente gestiti sia come proposta a catalogo per pacchetti aperti autogestiti dai turisti. Si utilizzeranno portali turistici.

Sarà predisposto materiale promozionale ad hoc con uno stile proprio che sarà mantenuto su tutti i supporti scelti.

Casina 04/11/2013

Optebe for all

FAM GRASSELLI SNC

DI GRASSELLI B.C.

VIA TRIVIA 4 42034

CASWA RE C.F. E PARTITA IVA 0259456035

[Signature]

IDEANATURA di CARPONI FABRIZIO & C. S.n.c.

MONCHIO - P.zza Caduti, 13

41048 PALAGANO (MO)

Tel. 0536 966112

C.F.P. IVA 02707920360

[Signature]

RANCH
"La Cueva 86" s.r.l.
Via Gioiello, 7
CIANO D'ENZA (PE)
Tel. (0522) 876316
P. IVA 01227930359



