

Progetto

EXPERIENCE ITALY SOUTH AND BEYOND

I Ristoranti Italiani nel Mondo di Ospitalità Italiana promuovono il Made in South of Italy

Attività per i Ristoranti

- 1) Pianificazione della **settimana di promozione** delle proposte enogastronomiche e dei territori del Mezzogiorno, da svolgersi nel periodo compreso tra giugno e settembre 2016.
- 2) Richiesta e raccolta dei menu dedicati al Sud Italia predisposti per le settimane tematiche comprensivi di indicazione di eventuali prodotti DOP utilizzati da indicare sui menu e dei vini abbinati ai piatti, traduzione dalla lingua locale e invio a Isnart (il menù sarà, nella sua forma definitiva, in lingua locale, in italiano e in inglese).

Il menu di degustazione **prezzo “tutto compreso”** dedicato al Mezzogiorno può essere composto **liberamente** (si può scegliere anche una sola portata - main course composto dal primo o dal secondo) da antipasto, primo piatto, secondo piatto, contorno e dessert a seconda della tipologia di ristorante e di menu che normalmente propone. Ad ogni piatto va abbinato un vino **DOC, DOCG o IGT del Mezzogiorno suggerito. Il menu e gli abbinamenti dei vini proposti va comunicato ad ISNART e inserito nella piattaforma www.italianfoodxp.it dopo che Isnart avrà inviato ai ristoranti che avranno aderito il link a cui connettersi** per inserire il menu come da scheda di adesione allegata. In caso di difficoltà di immissione dati tale scheda potrà anche essere inviata via mail o fax.

Ad ogni ristorante sarà inviato un kit di materiale di promozione e un kit per l'utilizzo dei social e della piattaforma italianfoodxp.

Il Kit promozionale per i ristoranti comprenderà le seguenti tipologie di materiale:

- ✓ bandiere/stendardi,
- ✓ tovaglette promozionali del progetto,
- ✓ pergamena per ristorante (nominativa),
- ✓ gadget per gli ospiti che sceglieranno il menu,
- ✓ centrotavola fustellati (piramidi).

Il Kit social comprenderà le indicazioni d'uso e le informazioni su:

- ✓ il progetto Experience Italy,
- ✓ il sito web www.italyfoodxp.it,
- ✓ la newsletter,
- ✓ social network (Facebook, Twitter, Instagram, etc.),
- ✓ APP italianfoodxp,
- ✓ siti web collegati,
- ✓ spazi pubblicitari – cross promotion.

- 3) Organizzazione di una **serata-evento** da svolgersi durante o alla fine della settimana, selezionando tra i Ristoranti che hanno aderito, uno avente caratteristiche idonee (ma comunque con un minimo di 50 pax compreso il tavolo VIP per 12/14 persone). Invito dei VIP individuati dalla CCIE per il tavolo d'onore alla serata-evento. Supporto agli incaricati Isnart che effettueranno video e foto della serata.

Alla serata parteciperà uno chef inviato dall'Italia per supportare il ristorante anche nello storytelling dei piatti, dei territori e dei relativi prodotti/vini DOP e DOC durante la serata-evento:

attraverso il materiale fornito da ISNART, l'incaricato dovrà "raccontare" e "promuovere" i territori, eventualmente coadiuvato con supporto video/fotografico.

- 4) i Ristoratori durante lo svolgimento della settimana informeranno e coinvolgeranno la clientela a scaricarsi l'app o a iscriversi alla piattaforma italianfoodxp.
- 5) I ristoratori sono invitati ad inviare ad Isnart materiale fotografico o video (anche quello realizzato dai ristoratori stessi).

Obiettivi del Progetto per i Ristoranti Ospitalità Italiana nel Mondo

- a) intercettare nuova clientela e fidelizzare quella attuale, aumentando il valore da trasferire al cliente sia in termini di informazioni alimentari (salute, linee dietetiche, prodotti, promozioni) che turistiche sulla destinazione Mezzogiorno e Italia,
- b) costruire con la clientela una relazione continua pre-durante-post attraverso i social network,
- c) fare esperienza di e-commerce per la vendita dei prodotti agroalimentari utilizzati in cucina,
- d) attraverso una loro immissione in piattaforma, far diventare i prodotti alimentari contenuti nel menu del ristorante, una "chiave di ricerca" georeferenziata del ristorante stesso,
- e) entrare in contatto diretto con la produzione agroalimentare di eccellenza, accorciando la filiera produzione-distribuzione.