

IL PROGETTO

L'enogastronomia mantovana è un **patrimonio straordinariamente ricco e variegato**, fatto di realtà produttive grandi, piccole e piccolissime. Un patrimonio di aziende, ma anche e soprattutto, di innumerevoli **luoghi di ristoro**: trattorie, osterie, locande, ristoranti, bar, pasticcerie, gelaterie che animano le vie della nostra città.

I **giacimenti gastronomici** (salumi, formaggi, tortelli di zucca, vini etc.) sparsi per il territorio mantovano non sono semplicemente cibi da assaggiare o occasioni di convivialità, ma soprattutto **"medium" per produrre ricchezza** nei luoghi in cui hanno avuto origine.

Mantova possiede un patrimonio gastronomico di eccezionale valore che ha il potere di attirare visitatori, creando **un valore aggiunto per il territorio**.

Per incentivare il "Mangiare in Centro" si è proceduto a **definire un marchio del circuito dei Ristoranti tipici Mantovani** per regolamentare e omogeneizzare l'offerta ristorativa con l'obiettivo di valorizzare, arricchire e sostenere la cultura gastronomica mantovana.

Il *"Passaporto del gusto mantovano"* è stato pensato per l'Ospite e il mantovano ed è costituito da un vero e proprio passaporto per un viaggio all'interno della gastronomia mantovana, che, all'interno dell'area DUC, vanta 32 strutture d'eccellenza

I RISTORANTI DEL CIRCUITO

1. ANTICA OSTERIA AI RANARI
2. ANTICA OSTERIA BROLETTO
3. ANTICA OSTERIA LEONCINO ROSSO
4. APERICENA
5. HOSTARIA IL SIMPOSIO
6. LIBENTER
7. OSTERIA DELLA FRAGOLETTA
8. OSTERIA LA PORTA ACCANTO
9. OSTERIA PIAZZA SORDELLO 26
10. OSTERIA PIZZERIA DELLE ERBE
11. RISTORANTE AI GARIBALDINI
12. RISTORANTE ANTICO MACELLO
13. RISTORANTE AQUILA NIGRA
14. RISTORANTE CORTACCIA BIOCUCINA
15. RISTORANTE DA GIGI di SOLCI LORENZO & CO
16. RISTORANTE DEI COMMENSALI

17. RISTORANTE GIALLOZUCCA
18. RISTORANTE IL CIGNO TRATTORIA DEI MARTINI
19. RISTORANTE IL GRIFONE BIANCO
20. RISTORANTE L'OCHINA BIANCA
21. RISTORANTE PIZZERIA AL QUADRATO
22. RISTORANTE PIZZERIA BELLA NAPOLI
23. RISTORANTE PIZZERIA LA MASSERIA
24. RISTORANTE PIZZERIA LO SCOGLIO
25. RISTORANTE PIZZERIA PAVESI E PAVESINO
26. RISTORANTE SAN GERVASIO
27. RISTORANTE WINEBAR TIRATAPPI
28. TRATTORIA ALLA NUOVA MARASCA
29. TRATTORIA CENTO RAMPINI
30. TRATTORIA CON PIZZA DA CHIARA
31. TRATTORIA SPIRITO DIVINO
32. TRATTORIA UNICORNO

GLI OBIETTIVI

L'obiettivo principale che si vuole perseguire è quella di incrementare la competitività e l'innovazione delle realtà commerciali/ristorative operanti all'interno dell'area territoriale del DUC, offrendo una serie integrata di servizi, finalizzati ad innalzare l'attrattività complessiva del centro città.

Per tutelare e rafforzare il prezioso ruolo rivestito dai luoghi del ristoro si è voluto proporre la creazione di un marchio del Circuito dei Ristoranti Tipici Mantovani, denominato "*Passaporto del gusto mantovano*" avente la funzione di regolamentare ed omogeneizzare l'offerta ristorativa, oltre che proporre vantaggi d'uso.

La creazione del "*Passaporto del gusto mantovano*" come marchio del circuito dei Ristoranti Tipici Mantovani è finalizzata al raggiungimento di molteplici obiettivi strategici:

- 1. Tutelare la tradizione gastronomica**
- 2. Promuovere le produzioni tipiche del territorio**
- 3. Garantire sicurezza alimentare**
- 4. Garantire un servizio di qualità**
- 5. Sensibilizzare alla Cultura dell'Ospitalità**

6. Premiare l'ospite con sconti, omaggi e servizi

LO STRUMENTO ATTUATIVO: IL PASSAPORTO DEL GUSTO MANTOVANO

Guida tematica denominata il "Passaporto del gusto mantovano" disponibile in formato cartaceo, a guisa di passaporto vero e proprio che conterrà al suo interno per ciascun ristorante indicazioni specifiche relative all'**ubicazione, contatti, prezzi, orari di apertura, giorno chiusura, ed espressione d'ospitalità.**

Data la sua unicità risulta essere:

1. Uno **strumento identificativo** della cucina qualificata, ma diversificato per tipologia di prezzi e cucina
2. Un passaporto in mano all'utente che riunisce, per la prima volta, il marchio di qualità del gusto mantovano, che detta regole dell'ospitalità ed omogenizza l'offerta.

I VANTAGGI

La guida tematica denominata appunto "*Passaporto del gusto mantovano*" sarà disponibile in formato cartaceo, a guisa di passaporto vero e proprio.

Il Possesso del Passaporto da parte dell'utente garantisce poi, una serie di vantaggi ed esclusività immediate, **espressione del valore ospitale della città.**

Per la prima volta un compendio utile ed esaustivo che contiene all'interno indicazioni specifiche d'uso delle strutture ristorative: contatti, ubicazione, orari della cucina, giorno chiusura e fascia di prezzo, **oltre che le precise espressioni d'ospitalità** offerte da ogni Ristorante.

Il Passaporto infatti, è reso esclusivo dalla possibilità dei vantaggi che offre:

- sconto

- omaggio
- servizio

Per ciascun Ristorante sarà un piacere comunicare la propria espressione d'Ospitalità. Quindi, per coloro in possesso del passaporto un'accoglienza privilegiata, in grado di offrire un'esperienza indimenticabile, fatta di attenzioni e segnali di accoglienza. Sarebbe riduttivo pensare alla banale card sconto, si è pensato a qualcosa di decisamente esclusivo **in grado di legare la cultura dell'ospitalità alla tradizione gastronomica mantovana.**

Ciascun Ristorante garantirà la propria significativa espressione di benvenuto, per incentivare e premiare l'Ospite.

Di seguito si riportano le variabili di preferenza proposte:

- Sconto immediato del 10% al cliente a fronte di una spesa minima di € 50,00 a coppia e non applicabile sul menù fisso
- Omaggio di una bottiglia di Vino Mantovano o altro prodotto tipico confezionato a fronte di una spesa minima di € 50,00 a coppia
- Servizio di Cortesia omaggiato dal Ristorante che può concretizzarsi nell'offerta di un aperitivo di benvenuto, degustazione di un dolce tipico o amaro
- Al conseguimento della quinta presenza, cena omaggio con vini esclusi, per una persona (paga una persona su due).

CARATTERISTICHE EDITORIALI E PROMOZIONE

Il possesso del "*Passaporto del Gusto Mantovano*" garantisce all'Ospite una serie di sconti, omaggi e servizi, **una sorta di pacchetto di benvenuto**, per rendere anche una semplice cena un'esperienza privilegiata ed esclusiva, contribuendo, al tempo stesso, alla promozione delle tipicità mantovane. E' rivolto ai Mantovani, cittadini o di provincia, o a tutte quelle persone, gruppi, turisti che vogliono intraprendere un viaggio nella degustazione della cucina mantovana.

Il "*Passaporto del Gusto Mantovano*" ha, in termini di cultura turistica, una funzione specifica, contribuendo ad accrescere il **valore ospitale di Mantova.**

Caratteristiche editoriali

Formato: cm 10 base x 15 altezza

Pagine: n. 40 interne a colori, con copertina e sovracopertina telata

Tiratura: n. 2000 copie

* (Vedi Facsimile)

Diffusione esclusiva

- distribuzione in tutti i Ristoranti aderenti in numero variabile di max 50 copie per le 32 strutture aderenti.
- alberghi a 3 e 4 stelle del centro di Mantova e provincia
- punti d'informazione sulla città
- durante le occasioni di visibilità ed eventi per la città

Promozione e comunicazione

Attraverso la costituzione di una selezionata banca data di operatori, società di organizzazione eventi, aziende ed agenzie d'incoming turistico si procederà all'invio di materiale informativo e promozionale del "*Passaporto del gusto mantovano*" sottoforma di mail e newsletter.

IL FUTURO: SINERGIE PROGETTUALI

Il Circuito dei Ristoranti tipici mantovani vede la sinergia con altri progetti di promozione turistico-commerciale, le cui pianificazioni costituiscono valore aggiunto alla strategia di sviluppo del circuito dei ristoranti.

Tutti i progetti devono investire sulla valorizzazione integrata territorio-commercio, puntando sul settore commerciale, quale volano di sviluppo, sul servizio, sull'uniformità e sull'animazione economica e sociale.

Creato, infatti, il marchio del circuito, si possono mettere in campo, nel breve e lungo periodo, alcune iniziative prioritarie, di cui si descrivono sintesi.

- **calendario di iniziative ed eventi di promozione ed animazione**

- **iniziative ed itinerari enogastronomici direttamente legati alla stagionalità** dei prodotti tipici del territorio;
- **concorsi** dedicati per operatori e clientela, per aggregare gli operatori attorno ad un progetto comune di promozione delle loro attività;
- **menù a tema** con attenzione alla cucina tradizionale e accostamenti inediti;
- **corsi di cucina**