



COMUNE DI FIORENZUOLA D'ARDA
PROVINCIA DI PIACENZA

All. "A"

**PROGETTO DI PROMOZIONE E MARKETING DEL
TERRITORIO DI FIORENZUOLA D'ARDA E DI
CORTEMAGGIORE DENOMINATO "SAPORI E TRADIZIONI
DELLA VAL D'ARDA" -**

ai sensi art. 6 della L.R. 12/2023

Relazione tecnica

settembre 2026

FINALITÀ GENERALI DELL'INTERVENTO

Sulla scia della precedente progettazione condivisa nelle annualità 2025-2026, il Comune di Fiorenzuola d'Arda e il Comune di Cortemaggiore intendono proseguire la collaborazione attraverso la presentazione di un nuovo progetto di promozione e marketing territoriale denominato **“Sapori e Tradizioni della Val d'Arda”**, riferito alle annualità 2027-2028.

Il progetto nasce dalla volontà di consolidare una strategia comune di valorizzazione del territorio, delle attività economiche e delle produzioni agroalimentari locali, utilizzando la gastronomia e le tradizioni produttive quali strumenti privilegiati di promozione turistica, commerciale e territoriale.

La nuova progettualità si fonda su cinque parole chiave:

UNIRE – CONTINUARE – IMPLEMENTARE – COMUNICARE – RINNOVARSI.

Unire

Fiorenzuola d'Arda e Cortemaggiore rappresentano due realtà territoriali differenti, ma caratterizzate da numerosi elementi comuni. Entrambi i territori sono fortemente connotati dalla Pianura Padana e dalla Valle dell'Arda e presentano una consolidata tradizione agricola e agroalimentare. La cultura del cibo, la cucina tradizionale piacentina, la produzione cerealicola, la filiera lattiero-casearia e le produzioni gastronomiche locali rappresentano elementi identitari capaci di creare un collegamento diretto tra territorio, economia e tradizione.

Il progetto intende pertanto superare la dimensione dei singoli confini amministrativi e proporre la Val d'Arda come sistema territoriale unitario, nel quale le diverse peculiarità dei due Comuni possano rafforzarsi reciprocamente.

Fiorenzuola d'Arda, con la propria esperienza nel campo della promozione gastronomica e con il Festival dell'Anolino e la Rassegna dei prodotti De.Co. e di qualità, e Cortemaggiore, con la propria forte vocazione lattiero-casearia e con il Festival del Grana Padano, possono così costruire un'offerta complementare e riconoscibile.

La collaborazione coinvolge inoltre il tessuto associativo ed economico locale, rappresentato, tra gli altri, dall'Associazione Vetrine in Centro Storico di Fiorenzuola e dall'Associazione Turistica Cortemaggiore, oltre alle associazioni di categoria e ai soggetti della filiera agroalimentare.

Continuare

Il secondo obiettivo consiste nel dare continuità a una strategia di promozione territoriale già sperimentata con risultati positivi nelle precedenti annualità.

Il Comune di Fiorenzuola d'Arda da diversi anni dedica particolare attenzione alla valorizzazione della gastronomia locale e dei prodotti tipici, anche attraverso il riconoscimento di prodotti De.Co. e l'inserimento di prodotti locali nei circuiti di valorizzazione agroalimentare. Dal 2015 Fiorenzuola d'Arda è inoltre parte integrante del progetto regionale “Città della Gastronomia”, sviluppando nel tempo iniziative dedicate alla cultura gastronomica e alla conoscenza delle produzioni del territorio. Tra queste assume particolare rilievo il Festival dell'Anolino, dedicato a uno dei prodotti maggiormente rappresentativi della tradizione piacentina. Parallelamente, Cortemaggiore ha sviluppato una propria specifica strategia di valorizzazione della filiera lattiero-casearia, culminata nel Festival del Grana Padano, iniziativa inserita nel programma della storica Fiera di San Giuseppe e realizzata in collaborazione con il Consorzio Tutela Grana Padano. La nuova progettazione intende pertanto consolidare e rafforzare esperienze già esistenti, evitando di disperdere competenze, relazioni e capacità organizzative maturate negli anni.

Implementare

Il terzo obiettivo consiste nel potenziare il grado di attrattività del territorio.

Le manifestazioni previste non devono essere considerate semplicemente eventi gastronomici, ma veri e propri strumenti di marketing territoriale, in grado di mettere in relazione prodotti, produttori, commercio, ristorazione, cultura, turismo e patrimonio storico. L'Anolino e il Grana Padano rappresentano, in tale prospettiva, due prodotti fortemente identitari attraverso i quali raccontare la Val d'Arda e le sue tradizioni produttive. L'obiettivo è aumentare la capacità dei due Comuni di attrarre visitatori provenienti anche da territori esterni, favorendo una maggiore frequentazione dei centri storici e generando ricadute positive sulle attività commerciali, sui pubblici esercizi, sulla ristorazione, sull'artigianato e sui servizi.

Comunicare

La comunicazione costituisce un elemento trasversale dell'intero progetto.

Gli eventi saranno utilizzati come occasioni per intercettare nuovi visitatori e potenziali clienti del sistema commerciale dei due Comuni. La comunicazione dovrà svilupparsi prima, durante e dopo le manifestazioni, attraverso i canali istituzionali dei Comuni, i social network, la collaborazione con le associazioni di categoria, le associazioni locali e gli operatori economici. Particolare attenzione sarà dedicata alla possibilità di creare una comunicazione integrata della Val d'Arda, nella quale le singole manifestazioni siano riconducibili a un unico progetto e a un'identità territoriale comune. Il coinvolgimento delle associazioni locali consentirà inoltre di valorizzare le iniziative commerciali degli operatori aderenti, collegando le manifestazioni a periodi e occasioni di particolare interesse per il commercio.

Rinnovarsi

Il quinto obiettivo consiste nel rinnovare la progettualità attraverso l'introduzione di nuovi contenuti e nuove modalità di fruizione degli eventi.

Il progetto 2027-2028 ripropone quindi le esperienze maggiormente consolidate, ma intende svilupparle in una chiave rinnovata, con maggiore attenzione alla partecipazione del pubblico, alla valorizzazione turistica, al coinvolgimento delle attività commerciali e alla comunicazione digitale. Il comune denominatore sarà ancora una volta la cultura enogastronomica della Val d'Arda, intesa non soltanto come patrimonio culinario, ma come strumento di conoscenza dell'identità, della storia e dell'economia locale.

DESCRIZIONE DEL CONTESTO TERRITORIALE

L'area interessata dal progetto comprende i territori comunali di Fiorenzuola d'Arda e Cortemaggiore, collocati nella parte orientale della provincia di Piacenza e strettamente connessi sotto il profilo geografico, economico e commerciale. Il territorio presenta una significativa vocazione agricola e agroalimentare e conserva un patrimonio storico, artistico e culturale di particolare interesse. La presenza di centri storici caratterizzati da attività commerciali di vicinato, pubblici esercizi, attività artigianali e servizi rappresenta una risorsa importante, ma allo stesso tempo espone i sistemi commerciali locali alle criticità che interessano ormai in maniera generalizzata i centri urbani di piccole e medie dimensioni.

Tra le principali criticità si evidenziano la concorrenza della grande distribuzione, la crescita dell'e-commerce, la modifica delle abitudini di acquisto e la necessità di attrarre con maggiore continuità consumatori e visitatori provenienti dall'esterno.

In questo contesto, gli eventi rappresentano uno strumento concreto per incrementare i flussi verso i centri storici e favorire una maggiore integrazione tra commercio, turismo, cultura ed enogastronomia. La strategia progettuale parte pertanto dalle peculiarità dei due territori e le trasforma in elementi di attrazione.

Per Fiorenzuola d'Arda l'elemento caratterizzante è rappresentato dall'Anolino, prodotto simbolo della tradizione gastronomica piacentina e oggetto di un percorso pluriennale di valorizzazione.

Per Cortemaggiore l'elemento identitario è rappresentato dal Grana Padano DOP, prodotto strettamente connesso alla vocazione zootecnica e lattiero-casearia del territorio.

La valorizzazione congiunta dei due prodotti consente di costruire una narrazione territoriale fondata sul rapporto tra agricoltura, trasformazione, gastronomia, commercio e turismo.

GOVERNANCE DELL'AREA DI PROGETTO

Il sistema di governo del progetto vede nei Comuni di Fiorenzuola d'Arda e Cortemaggiore i soggetti istituzionali responsabili della programmazione e dell'attuazione delle azioni.

Il coordinamento viene assicurato attraverso una Cabina di Regia, chiamata a condividere le azioni progettuali, monitorarne l'attuazione e verificarne i risultati.

Fanno parte della Cabina di Regia:

- Comune di Fiorenzuola d'Arda;
- Comune di Cortemaggiore;
- Confcommercio Piacenza;
- Confesercenti Piacenza;
- CNA Piacenza;
- Associazione Vetrine in Centro Storico di Fiorenzuola;
- Associazione Turistica Cortemaggiore;
- Pro Loco di Fiorenzuola d'Arda;
- ulteriori soggetti e partner coinvolti nelle singole azioni.

Alle riunioni partecipa inoltre il funzionario responsabile del progetto per conto del Comune capofila, con funzioni di coordinamento, assistenza amministrativa e rendicontazione.

La Cabina di Regia persegue i seguenti obiettivi:

- coordinare e dare organicità agli interventi previsti;
- favorire il confronto tra Amministrazioni, associazioni e operatori economici;
- promuovere il coinvolgimento del tessuto commerciale e produttivo;
- coordinare la comunicazione delle iniziative;
- verificare lo stato di attuazione delle azioni;
- monitorare i risultati conseguiti;
- individuare eventuali correttivi e nuove opportunità di sviluppo.

Le riunioni potranno svolgersi sia in presenza sia mediante videoconferenza.

AZIONI PROGETTUALI

FIORENZUOLA D'ARDA – CITTÀ DELLA GASTRONOMIA: FESTIVAL DELL'ANOLINO E RASSEGNA DEI PRODOTTI DE.CO. E DI QUALITÀ

Periodo previsto: maggio 2027 e maggio 2028

Il Festival dell'Anolino rappresenta l'azione principale prevista per il Comune di Fiorenzuola d'Arda. L'Anolino costituisce uno dei prodotti più rappresentativi della gastronomia piacentina e assume nel

territorio della Val d'Arda una particolare rilevanza culturale e gastronomica. Il Festival intende valorizzare le diverse tradizioni legate alla preparazione dell'anolino, proponendo in particolare le due principali interpretazioni provinciali: quella con ripieno di formaggio e quella con ripieno a base di carne. L'iniziativa sarà sviluppata come moderno format di promozione della filiera agroalimentare, superando la semplice dimensione della degustazione.

L'attenzione sarà quindi rivolta non solo al prodotto finito, ma anche alle materie prime, ai produttori, alle tecniche di preparazione e ai prodotti che tradizionalmente accompagnano l'anolino.

Saranno valorizzati, tra gli altri:

- cereali;
- farine;
- formaggio;
- uova;
- pane;
- carne bovina, suina e avicola;
- preparazioni tradizionali della cucina piacentina;
- patate;
- salse;
- vini;
- dolci tipici.

Logistica

In una piazza del centro storico sarà allestita una tensostruttura destinata alla somministrazione e alle attività del Festival. La struttura comprenderà indicativamente:

- circa 250 posti a sedere;
- cinque postazioni per la preparazione e cottura degli anolini;
- una postazione per la cottura delle preparazioni tradizionali a base di carne;
- un punto vendita per anolini congelati da asporto;
- un punto vendita dedicato ai vini, in particolare Gutturio e Ortrugo;
- un punto vendita dedicato ai dolci, in particolare ciambella e Torta di Vigolo.

All'esterno della tensostruttura saranno collocati gli spazi dedicati alla Rassegna dei prodotti De.Co. e di qualità, con la presenza di produttori di farine, vini e altre materie prime e produzioni utilizzate nella preparazione degli anolini. Il servizio di somministrazione potrà coinvolgere anche gli studenti dell'Istituto Alberghiero Raineri di Piacenza, creando un'importante occasione formativa.

Partner

- Chef to Chef Emilia-Romagna Cuochi;
- Istituto Alberghiero Raineri di Piacenza;
- Associazione Italiana Celiachia – AIC;
- Associazione Vetrine in Centro Storico;
- Pro Loco Fiorenzuola d'Arda;
- produttori e operatori della filiera agroalimentare.

Risorse previste euro 60.000,00

CORTEMAGGIORE – FESTIVAL DEL GRANA PADANO

Periodo previsto: marzo 2027 e marzo 2028

Il Festival del Grana Padano rappresenta l'azione specificamente dedicata al Comune di Cortemaggiore. La scelta del Grana Padano quale elemento caratterizzante dell'intervento deriva dalla forte vocazione agricola e zootecnica del territorio e dalla presenza di una consolidata filiera lattiero-casearia. Il Grana Padano costituisce infatti un prodotto profondamente legato alla storia economica e produttiva della zona e rappresenta un elemento di forte riconoscibilità attraverso il quale promuovere non solo il prodotto, ma l'intero territorio.

L'iniziativa nasce dalla collaborazione tra il Comune di Cortemaggiore e il Consorzio Tutela Grana Padano e si inserisce nella storica Fiera di San Giuseppe, appuntamento consolidato del calendario fieristico interprovinciale.

Il Festival è strutturato come evento multigiornaliero capace di integrare degustazione, divulgazione, cultura, intrattenimento, commercio e promozione turistica.

Le principali attività

Elezione del “Grana del Magnifico”

La serata inaugurale del Festival prevede il concorso dedicato alla selezione del miglior Grana Padano tra i campioni presentati dai caseifici partecipanti. Il riconoscimento, denominato “Grana del Magnifico”, richiama la figura di Rolando Pallavicino, al quale è dedicata la serata inaugurale. I caseifici potranno concorrere nelle diverse categorie previste dal regolamento, con particolare attenzione alle differenti stagionature.

Giuria tecnica e giuria popolare

I campioni saranno presentati in forma anonima attraverso un sistema di codificazione, garantendo la massima imparzialità della valutazione. Una commissione di esperti procederà all'analisi sensoriale dei prodotti attraverso criteri strutturati e condivisi. La valutazione consentirà di mettere in evidenza le differenti caratteristiche organolettiche dei campioni e di individuare il prodotto maggiormente rispondente ai parametri qualitativi previsti. La partecipazione di assaggiatori qualificati contribuirà ad accrescere il valore divulgativo e tecnico dell'iniziativa. Accanto alla valutazione tecnica sarà mantenuto un momento dedicato direttamente al pubblico. I campioni partecipanti saranno messi a disposizione per la degustazione e i visitatori potranno esprimere la propria preferenza attraverso un sistema di votazione. Sarà quindi assegnato anche il riconoscimento della giuria popolare, affiancando il giudizio degli esperti a quello dei consumatori.

Cena di Gala

La cena di gala rappresenterà uno dei momenti qualificanti del Festival. Per le edizioni 2027 e 2028 si intende ulteriormente ampliare la partecipazione, rendendo l'iniziativa maggiormente accessibile al pubblico e trasformandola in un momento di incontro, degustazione e conoscenza del prodotto. La cena potrà inoltre valorizzare le differenti stagionature del Grana Padano attraverso un percorso gastronomico curato da chef e operatori della ristorazione.

Logistica

Per tutta la durata della Fiera, la centralissima Piazza Patrioti ospiterà una tensostruttura polifunzionale. Lo spazio sarà destinato a laboratori (attività didattiche rivolte ai più piccoli, finalizzate a far conoscere il Grana Padano, le sue caratteristiche e il suo utilizzo in cucina), attività divulgative/degustazioni (tour e degustazioni guidate) e momenti di incontro con i produttori. La presenza diretta dei caseifici costituirà inoltre una vetrina per le produzioni locali e consentirà ai visitatori di conoscere più da vicino la filiera produttiva.

Infine, la prestigiosa cornice di Palazzo Pallavicino rappresenta uno degli elementi qualificanti della manifestazione. La possibilità di collegare il prodotto agroalimentare al patrimonio storico e architettonico del borgo consente di rafforzare il messaggio di marketing territoriale. Il prodotto diventa quindi il punto di partenza per raccontare la storia, la cultura e il patrimonio di Cortemaggiore.

Taglio della forma

Il tradizionale taglio della forma di Grana Padano costituirà uno dei momenti simbolici dell'inaugurazione ufficiale del Festival.

L'iniziativa sarà accompagnata da una degustazione rivolta alle autorità, agli operatori e al pubblico.

Concorso “La Miglior Vetrina”

Il coinvolgimento delle attività commerciali di vicinato sarà rafforzato attraverso il concorso dedicato alla realizzazione della “**Miglior Vetrina**” a tema Grana Padano.

Partner

- Comune di Cortemaggiore;
- Consorzio Tutela Grana Padano;
- Associazione Turistica Cortemaggiore;
- operatori commerciali e pubblici esercizi del territorio;
- realtà scolastiche e associative coinvolte nelle attività didattiche e culturali.

Risorse previste € 20.000,00

RIFLESSI SUL TERRITORIO E PROSPETTIVE DI SVILUPPO DEL PROGETTO

Le edizioni 2027 e 2028 saranno orientate al consolidamento di entrambi i festival e al rafforzamento delle sue ricadute turistiche e commerciali.

In particolare, gli obiettivi saranno:

- incrementare il numero e la provenienza dei visitatori;
- rafforzare il coinvolgimento delle attività commerciali;
- ampliare la partecipazione del pubblico alle iniziative;
- sviluppare ulteriormente i momenti di degustazione e divulgazione;
- collegare i Festival al patrimonio storico e architettonico di Cortemaggiore e di Fiorenzuola d'Arda;
- rafforzare la collaborazione con i partners;
- promuovere la filiera agroalimentare locale;
- aumentare la permanenza dei visitatori nel centro storico;
- favorire ricadute economiche sulle attività commerciali e sui pubblici esercizi.

La realizzazione coordinata delle due azioni consente di costruire una strategia di promozione territoriale nella quale i prodotti gastronomici diventano vere e proprie icone della Val d'Arda. Il Festival dell'Anolino di Fiorenzuola d'Arda e il Festival del Grana Padano di Cortemaggiore, pur mantenendo le rispettive specificità, condividono una medesima finalità: utilizzare la cultura agroalimentare per aumentare la conoscenza e l'attrattività del territorio.

L'Anolino rappresenta il punto di accesso alla conoscenza della filiera delle farine, delle uova, del formaggio, della carne e degli altri prodotti della cucina tradizionale.

Il Grana Padano consente invece di raccontare il mondo dell'allevamento, della produzione lattiero-casearia, della trasformazione e della stagionatura, collegandolo alla storia e alla cultura di Cortemaggiore.

Le due iniziative sono pertanto complementari e consentono di promuovere un'immagine unitaria della Val d'Arda fondata sul rapporto tra territorio, produzioni, tradizioni e persone.

La strategia non si limita alla promozione del prodotto, ma mira a produrre ricadute sull'intero sistema economico locale. Entrambe le iniziative infatti consentiranno di estendere gli eventi e la partecipazione al sistema commerciale del centro storico, facendo delle vetrine e delle attività economiche una parte integrante della manifestazione.

L'aumento dei flussi di visitatori può infatti tradursi in maggiori opportunità per il commercio di vicinato, per i pubblici esercizi, per le attività artigianali e più in generale per tutti gli operatori commerciali presenti sul territorio. Particolare importanza assume inoltre il coinvolgimento degli operatori economici locali, che diventano parte attiva del progetto e non semplici beneficiari indiretti delle manifestazioni.

COMUNICAZIONE E PROMOZIONE

La comunicazione sarà sviluppata secondo una logica unitaria, riconducendo le singole iniziative al progetto complessivo "Sapori e Tradizioni della Val d'Arda".

I Comuni di Fiorenzuola d'Arda e Cortemaggiore utilizzeranno i propri siti istituzionali e i canali social per promuovere le iniziative.

La comunicazione servirà a mantenere nel tempo il rapporto con le persone che avranno partecipato agli eventi e verrà articolata in tre fasi:

Prima dell'evento

- presentazione del programma;
- promozione dei protagonisti;
- comunicazione delle modalità di partecipazione;
- promozione turistica del territorio;
- coinvolgimento delle attività commerciali.

Durante l'evento

- aggiornamento dei canali social;
- pubblicazione di immagini e contenuti;
- valorizzazione dei produttori e degli operatori;
- comunicazione delle iniziative commerciali e turistiche collegate.

Dopo l'evento

- pubblicazione dei risultati;
- diffusione di immagini e contenuti;
- mantenimento del rapporto con i visitatori;
- promozione delle successive iniziative del territorio;
- valorizzazione delle attività commerciali e turistiche.

SISTEMA DI MONITORAGGIO

Il monitoraggio sarà realizzato nell'ambito della Cabina di Regia.

Gli indicatori saranno finalizzati a verificare sia il livello di realizzazione delle azioni sia la capacità del progetto di produrre ricadute sul sistema economico locale.

AZIONE	INDICATORI
Governance e coordinamento	Riunioni della Cabina di Regia prima delle principali iniziative e almeno una riunione di verifica per ciascuna annualità
Promozione condivisa	Presenza delle iniziative sui siti istituzionali e sui canali social dei due Comuni
Comunicazione	Realizzazione di contenuti dedicati alle diverse fasi progettuali
Coinvolgimento operatori	Coinvolgimento delle associazioni di categoria e degli operatori economici locali
Monitoraggio del gradimento	Raccolta di valutazioni da parte degli operatori economici e dei partecipanti
Ricaduta commerciale	Valutazione qualitativa dell'impatto degli eventi sulle attività del centro storico
Partecipazione	Monitoraggio delle presenze e della partecipazione alle principali iniziative
Collaborazione territoriale	Verifica delle collaborazioni attivate tra Amministrazioni, associazioni, produttori e operatori

Al termine di ciascuna annualità sarà effettuata una verifica dello stato di attuazione del progetto.

Al termine dell'intero periodo progettuale sarà predisposta una relazione conclusiva contenente le principali attività realizzate, i risultati conseguiti e gli elementi utili alla valutazione dell'impatto dell'intervento.

ASSOCIAZIONI, ENTI E SOGGETTI COINVOLTI

Il progetto prevede il coinvolgimento dei seguenti soggetti:

- Comune di Fiorenzuola d'Arda;

- Comune di Cortemaggiore;
- Confcommercio Piacenza;
- Confesercenti Piacenza;
- CNA Piacenza;
- Associazione Vetrine in Centro Storico di Fiorenzuola;
- Pro Loco di Fiorenzuola d'Arda;
- Associazione Turistica Cortemaggiore;
- Consorzio Tutela Grana Padano;
- Chef to Chef Emilia-Romagna Cuochi;
- Istituto Alberghiero Raineri di Piacenza;
- Associazione Italiana Celiachia – AIC;
- ulteriori produttori, operatori economici, associazioni e realtà locali che saranno coinvolti nelle singole iniziative.

PIANO DI SPESA

Fiorenzuola d'Arda:

- “ Festival dell'Anolino e Rassegna dei prodotti De. Co. e di qualità”:
euro 60.000,00

Cortemaggiore:

- “Festival del Grana Padano” euro 20.000,00

Tot. euro 80.000,00 di cui cofinanziamento a livello locale euro 16.000,00

Ripartizione annuale della spesa:

anno 2027 euro 40.000,00 (50%)

anno 2028 euro 40.000,00 (50%)

Fiorenzuola d'Arda (PC), _____

Il Sindaco
Geom. Romeo Gandolfi
(f.to digitalmente)

Cortemaggiore (Pc), _____

Il Sindaco
Dott. Luigi Merli
(f.to digitalmente)