

HAPPYCHEESE

Fiemme, Fassa, S.Martino di Castrozza – Primiero e Vanoi

Inverno 2014

PREMESSA

La Strada dei formaggi delle Dolomiti, nata da l.p. 10/2001 e riconosciuta dalla PAT nel dicembre 2004, ha come **mission la tessitura di un legame tra mondo agricolo e comparto turistico**. Ciò trova prova nella propria compagine associativa che vede la presenza di aziende agricole (private o cooperative) locali, di numerosi agriturismi e di una selezione del tessuto imprenditoriale turistico quali ristoranti, hotel, B&B, botteghe di prodotti tipici. A questi si aggiungono gli enti pubblici locali (Comunità di Valle), le principali Associazioni di categoria, il Parco naturale di Paneveggio – Pale di San Martino e realtà culturali quali l'Ecomuseo del Vanoi ed il Museo Ladino di Fassa a sostegno dell'importanza per il territorio di coniugare turismo ed agricoltura. A completamento di tale quadro, vi è una stretta sinergia con le APT di ambito di riferimento (Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza – Primiero e Vanoi) che hanno il compito di promuovere ed informare il turista rispetto alle iniziative e attività coordinate dalla Strada, considerata come il proprio braccio operativo per ciò che riguarda l'enogastronomia del territorio delle Dolomiti orientali.

CONTENUTI

L'iniziativa nasce nell'inverno 2012/2013 in collaborazione con l'ApT San Martino di Castrozza, Primiero e Vanoi e si estende nel 2014 agli ambiti di Fassa e Fiemme per **valorizzare le produzioni locali qualificando il momento dell'aperitivo, sia sulle piste che in centro paese**, colmando anche la lacuna lasciata con la sospensione di Gusto Trentino, iniziativa organizzata da Trentino Marketing per la valorizzazione delle produzioni locali.

La scelta di sviluppare un'iniziativa con una formula di **degustazione libera**, e non guidata, è stata dettata dall'esigenza di **renderla fruibile anche da parte di un pubblico straniero**, dando comunque la possibilità a chi ne ha interesse di approfondire gli aspetti legati al prodotto grazie al **coinvolgimento e alla presenza diretta dei produttori** e di materiali di supporto informativo come i **cartellini da degustazione**

Nel 2014 l'iniziativa ha visto in calendario **9 date**, tra febbraio e marzo, nelle tre valli interessate in alcune delle location turistiche tra le più gettonate delle Dolomiti, da Canazei a Vigo e Pozza di Fassa, passando per Passo San Pellegrino, Moena e Predazzo sino a Cavalese; e poi ancora valicare il Passo Rolle per giungere a San Martino di Castrozza.

Tra i principali protagonisti caseari il Cher de Fascia, il Puzzone di Moena DOP, il Primiero ed il Fomae Val di Fiemme. Un calendario con **45 occasioni** per scoprire e assaporare i formaggi dei Caseifici appartenenti al Gruppo formaggi del Trentino prodotti nelle diverse vallate, spesso accostati ad altre produzioni di nicchia, dai salumi al miele, passando per confetture e mostarde. Nel gioco degli abbinamenti, invece, sono protagoniste alcune delle migliori aziende trentine: Ferrari, Altemasi, Pedrotti, Moser, Zeni, Opera e Zanotelli per le bollicine Trentodoc, ma anche Villa Corniole, Nicolodi, Pelz con altri importanti vini di territorio del Consorzio Cembrani DOC, oltre ai due birrifici artigianali Bionoc' e Birra di Fiemme.

GLI APERTIVI

21 le occasioni di aperitivo in compagnia dei produttori (€ 5), cuore dell'iniziativa, di cui 7 sulle piste da sci (da Tognola e Passo Rolle al Passo Sella, dal Ciampiedie sino al Cermis) con un'occasione per solcare la neve anche in notturna (il 26 febbraio sulla pista Olimpia III – Alpe Cermis) e 14 situazioni di pre-dinner da gustare nei bar, winebar ed enoteche nel centro dei vari paesi coinvolti. Protagonisti di questi appuntamenti gli abbinamenti, tra formaggi e vini trentini - in primis il Trentodoc - o la birra artigianale, ma anche le rielaborazioni in originali finger food preparati dagli chef.

Tra le novità anche una proposta gustosa per le tante famiglie con bambini che scelgono queste valli dolomitiche per trascorrere la propria vacanza: HappyCheese for Kids, l'aperitivo a misura di bambino (€ 3). Un esempio? Formaggi locali dalle forme curiose, speck cotto, pane fatto in casa e succo di mela trentino. In calendario ci sono anche alcuni appuntamenti dedicati alla pizza, ma non la solita pizza. C'è la pizza Sole oppure la pizza Peppa Pig che, oltre al nome e alla forma creativa, pongono attenzione alla sostanza attraverso l'utilizzo di prodotti a km0. E per i genitori, pizza HappyCheese con birra artigianale locale e aperitivo di benvenuto a base di formaggi o salumi del territorio

I 3 HAPPYCHEESE SKI SAFARI

Tre venerdì imperdibili per gustare un mix tra sci, percorrendo alcuni dei più gettonati comprensori del Dolomiti Superski ed i sapori del territorio interpretati con creatività dagli "Chef d'alta montagna" di baite e rifugi e sapientemente abbinati alle bollicine metodo classico trentino ed, in alcuni casi, ad altri vini trentini. Possibilità di fruizione con maestro di sci.

LE CENE A TEMA

Tre cene -spettacolo con la presenza dei produttori, con menù e spettacolo inedito a tema, dal titolo "L'età non conta..a meno che tu non sia un formaggio" a cura di TrentoSpettacoli, sulle eccellenze casearie del Gruppo Formaggi del Trentino: Tosèla di Primiero, Il Fontal di Cavalese ed il Puzzone di Moena DOP. Presenza di uno scultore locale che scolpisce una forma di Trentingrana

I DOPOCENA

6 dopocena cultural - gastronomici ospiti degli Hotel aderenti alla Strada e delle loro originali creazioni a base di prodotti caseari, abbinati alla grappa artigianale L'Ones o agli eleganti vini di Cavit, Zeni e Pedrotti, sempre con la presenza diretta dei produttori

OBIETTIVI

- **Qualificare il momento dell'aperitivo** (in centro e sulle piste) valorizzando i prodotti enogastronomici locali degli operatori associati alla Strada dei Formaggi delle Dolomiti e alla Strada del Vino, con particolare riferimento ai formaggi abbinati al TRENTODOC, Metodo Classico trentino e alla birra artigianale trentina
- **Coinvolgere in prima persona i produttori associati** invitandoli a presentare i propri prodotti, offrendo loro un'occasione di contatto diretto con il pubblico durante la stagione invernale
- **Creare un'occasione di intrattenimento e convivialità** sulle piste di giorno e nel centro del paese nel tardo pomeriggio-sera, ma anche situazioni di apprendimento attraverso momenti ludici

SOGGETTI POTENZIALMENTE COINVOLTI

SOGGETTI	RUOLO
STRADA DEI FORMAGGI DELLE DOLOMITI	Ideazione progettuale Supporto alle strutture aderenti nell'ideazione delle singole proposte Coordinamento delle proposte a livello organizzativo e comunicativo Rapporti con i produttori e tutti i soggetti interessati, soci e non Definizione e realizzazione materiale promozionale
RIFUGI SULLE PISTE, BAR E WINE BAR (individuati in accordo con ApT, precedenza soci Strada)	Sviluppo proposte Acquisto prodotti sulla base degli accordi stipulati con i produttori
RISTORANTI 1 per ambito (individuati in	3 portate + aperitivo di benvenuto con produttore Acquisto prodotti sulla base degli accordi stipulati con i produttori

accordo con ApT, precedenza soci Strada)	Disponibilità location adeguata per cena-spettacolo (sala)
HOTEL (individuati in accordo con ApT, precedenza soci Strada)	Realizzazione proposta dolce in abbinamento alla Grappa /vino Eventuale acquisto grappa/vino sulla base di accordi stipulati con i produttori Messa a disposizione location per degustazione
ApT	Supporto per comunicazione e promozione Supporto logistico
PRODUTTORI Caseifici, altri produttori associati, produttori di TRENTODOC, Birrifico BioNoć, Birra di Fiemme	Fornitura prodotto secondo le condizioni stabilite e presenza in loco durante gli appuntamenti
TrentoSpettacoli	3 cene-spettacolo, 1 per ogni ambito Spettacolo inedito, realizzato ad hoc per l'iniziativa, sul tema formaggi, declinato su ogni ambito (formaggio distintivo)
Trentingrana Concast	Fornitura prodotto (3 mezze forme di Trentingrana) per momenti spettacolo da scoprire Supporto comunicativo su materiale promozionale (bandiere e totem esterni) Supporto per realizzazione format spettacolo su formaggi (possibilità di estenderlo su altri territori per altre iniziative)
Trentino Sviluppo	Supporto Comunicativo su web (visittrentino, pagina Facebook)
Altri soggetti complementari	Scultori per cene-spettacolo, Museo Ladino di Fassa Impianti a fune, Scuole sci

COMUNICAZIONE

Materiale editoriali

- 20.000 pieghevoli italiano /inglese
- 150 locandine italiano/inglese
- **inserimento dell'iniziativa sul calendario** manifestazioni e programma iniziative degli uffici ApT
- comunicato stampa
- **Siti web di riferimento** (Strada, ApT, VisitTrentino, operatori e soggetti aderenti)
- Social Network: **Facebook** con post fotografici di lancio e racconto dell'iniziativa su pagina Strada, in raccordo con le pagine di Visittrentino, ApT e dei singoli operatori
- 5 Roll up /18 totem sulle piste e/o in centro paese per dare maggior visibilità all'iniziativa in loco
- 5.000 Cartolina "shopping card"
- 800 prismi personalizzati con proposte
- 1500 tickets ski sagari
- Allestimento di un corner tematico all'interno dei locali
- 20.000 Cartellini da degustazione

RISULTATI 2014

Aperitivi sulle piste: in media 90-100 degustazioni per appuntamento

Aperitivi in paese: media di 50-60 degustazioni per appuntamento

After dinner: media di 50 assaggi per appuntamento

Cene: 40 coperti per appuntamento

Happycheese ski safari: media di 100 per appuntamento

ALLEGATI

Pieghevole, locandina, cartolina, prismi, tickets ski safari, cartellini da degustazione, rassegna stampa