



Saus dl Altonn | Settembre 2019

I sapori genuini dei prodotti contadini d'eccellenza

presentati presso i rifugi dell'Alta Badia

### Premessa

La stagione estiva sta assumendo sempre più importanza strategica per il comprensorio Alta Badia. La crescita nelle presenze degli ospiti segue un trend in ascesa costante, nell'ultimo quinquennio tra il 10 ed il 15%. All'interno di tale periodo risaltano le potenzialità del mese di settembre, con la possibilità di prevedere un prolungamento della stagione fino al termine del mese. Il periodo di inizio stagione estiva risulta infatti più orientato al turismo legato alla biciclette da strada, inoltre il nostro comprensorio presenta spesso in tale fase un paesaggio non prettamente estivo, con presenza di neve o sentieri da sistemare. L'inizio autunno, ed il mese di settembre, con i suoi colori e il suo concetto di quiete e paesaggi variopinti, fornisce invece un'importante ispirazione per un target preciso, per lo più estero, di livello medio alto e amante di tali scenari e delle loro caratteristiche.

### Concetto

Al fine di prevedere un prolungamento della stagione fino alla fine di settembre, si ritiene di fondamentale importanza la creazione di un prodotto ad esso connesso ed adeguato, al fine di stimolare l'interesse del target di riferimento e dei media. Il profilo del comprensorio, definito quale "la massima espressione di momenti di piacere in montagna" porta a considerazioni che possano coinvolgere il lato gastronomico e concetti quali l'autenticità ed il legame al territorio, al fine di ideare tali "momenti di piacere" in un contesto autunnale, dove quiete, qualità della vita e paesaggi caratterizzati da colori unici ne sono il punto di forza.

Il concetto relativo a tale prodotto/evento vuole creare una stretta collaborazione tra la **gastronomia di qualità ed i contadini della valle**, produttori di materie prime di altissimo livello e garanti della bellezza del territorio grazie al loro costante intervento per mantenere viva ed ordinata la natura che ci circonda. L'idea è quella di creare un evento che coinvolga i rifugi in quota, meta principale ed esigenza per coloro che raggiungono il nostro comprensorio nel mese di settembre. I rifugi aderenti al progetto saranno abbinati ciascuno ad un produttore/contadino della vallata ed il suo prodotto per eccellenza:

*Ütia Pralongiá - Latte di capra (Lüch dles Ciores); Ütia I Tablá- Ricotta (Lüch Chi Prà); Ütia de Bioch-Erbe di montagna (Lü de Pincia); Ütia Saraghes -Carne di manzo (Lüch da Ciampidel); Ütia Nagler - Miele millefiori di alta montagna (Giuseppe Piccolruaz); Ütia Lee - Formaggio grigio (Gatscherhof); Ütia Mesoles – Speck (Metzgerei Niederbrunner)*

A giorni alterni i contadini **saranno presenti presso il rifugio abbinato** e presenteranno in un piccolo chiosco/postazione appositamente creato i loro prodotti, questi saranno inoltre acquistabili sul posto. Ogni rifugio creerà inoltre un **menù a tre portate** nel quale il prodotto del contadino sarà l'assoluto protagonista. Il menù complessivo del rifugio sarà ridotto nel numero di piatti proposti in tale periodo, al fine di focalizzarsi sul prodotto di riferimento.

## Periodo e programma

L'evento è programmato nel periodo compreso tra il **17 ed il 30 settembre 2019**. In tali settimane gli impianti di risalita rimarranno aperti per l'occasione. I rifugi saranno logicamente raggiungibili dagli ospiti anche a piedi o con le biciclette. Non è prevista un'iscrizione all'evento e gli ospiti potranno muoversi liberamente da rifugio a rifugio.

Visto il numero ridotto di pubblico presente nel periodo, e considerando le caratteristiche di tale target, nei primi anni si ritiene di dover alternare la presenza dei produttori solamente in alcuni giorni presso i diversi rifugi, al fine di concertare il pubblico nelle varie giornate. Verrà pertanto creato un calendario che promuoverà i diversi giorni della settimana.

Il menu sarà invece disponibile in ogni rifugio giornalmente e per l'intero periodo dell'evento. Si cercherà inoltre di creare una collaborazione con il Consorzio Vini Alto Adige, per creare un abbinamento ai piatti proposti.

## Eventi collaterali

Oltre al programma che prevede la presenza dei produttori in giorni definiti presso i vari rifugi, verrà creato un programma collaterale di eventi fortemente correlati al periodo ed al target di riferimento. Come evidenziato si tratta di un periodo con un pubblico limitato, amante della quiete e della solitudine, non vi è pertanto la necessità di creare un ampio programma di attività, ma è sufficiente limitare tali appuntamenti **focalizzando l'attenzione sulla loro qualità**, andando a coinvolgere gli esercenti e ristoratori della valle

In tale direzione sono previste delle *escursioni guidate all'alba e al tramonto*, una *colazione al sorgere del sole* in quota con la possibilità di raggiungere la location con gli impianti di risalita, una *degustazione di vini biodinamici* in baita, un *corso di cucina ladina*, *delle visite al maso* e altri appuntamenti tematici dedicati ai prodotti locali.

## Criteri adesione

I rifugi aderenti al progetto dovranno seguire tali criteri:

- ° apertura per tutto il periodo dell'iniziativa
- ° scelta e contatto diretto con un produttore della valle e definizione del prodotto (o categoria di prodotti) abbinato. Ogni rifugio dovrà essere abbinato ad un diverso produttore ed ad un differente tipo di prodotto.
- ° Allestimento della postazione del produttore presso il rifugio (con criteri di uniformità e costi da definire) e gestione della parte logistica e di vendita.
- ° Creazione del **menù a tre portate** in cui il prodotto scelto risulti protagonista. La disponibilità del menù dovrà essere garantita per l'intero periodo dell'evento. Il menù dovrà essere formato da piatti inediti e non già presenti nel menu tradizionale del rifugio.
- ° Prevedere un intrattenimento musicale in alcune date da concordare



° Promozione dell'evento attraverso i propri canali di comunicazione, e informazione al pubblico tramite i propri collaboratori. Esposizione dei materiali promozionali appositamente creati per l'intero periodo estivo.

### **Comunicazione**

L'evento verrà comunicato attraverso i seguenti canali:

- ° Ufficio stampa e agenzie di riferimento
- ° Canali Digital (pagine web, profili social e newslettering) – Influencer Marketing
- ° Canali di promozione e vendita IDM (Tour operator)
- ° Campagne pubblicitarie ad hoc
- ° Creazione di folder e materiale promozionale dell'evento.