

DOC - Denominazione di Origine Cinematografica

COS'E'

DOC, un evento interamente ideato, creato e gestito dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Nuovo Cineforum Rovereto, che, nel 2012, ha visto più di **1300 persone** partecipare alle **8** diversissime, ma proprio per questo ancor più affascinanti, **serate** confermando il successo delle edizioni precedenti.

DOC, è una rassegna che unisce cinema ed enogastronomia di alta qualità e che fornisce la possibilità al pubblico di scoprire nuove location (aziende agricole e luoghi di interesse storico-culturale), nuovi film ed ovviamente degustare i prodotti enogastronomici di eccellenza del nostro territorio.

Oltre alle cantine che, oltre ad ospitare le serate rendono possibile la degustazione dei loro vini, le 8 serate costituenti il ricco palinsesto di DOC vedono alternarsi i produttori enogastronomici associati alla strada del vino. Un ventaglio di offerta di assoluta eccellenza che il pubblico partecipante ha saputo apprezzare, dovendo a volte ricredersi delle potenzialità in campo enogastronomico del territorio Trentino. Un territorio che uno dei partecipanti a DOC ha definito sul nostro sito internet con queste parole: *"Il Trentino non è mai entrato nella classifica "regione di cibi prelibati"; trovare quindi delle realtà come quelle offerte negli incontri della Strada del vino e dei sapori credo siano occasioni importanti, anche nel momento di crisi che stiamo ancora attraversando".*

Le serate di DOC sono scandite da una partitura comune: ogni luogo apre alle ore 20.00 e accoglie i primi 150 fortunati che potranno visitare l'azienda e scoprirne tutti i segreti. Al termine del percorso si possono degustare i prodotti dell'azienda ospitante abbinati ad una selezione di prodotti gastronomici presentati dagli stessi produttori. Alle 21.30/22.00, con il calar del buio, inizierà la proiezione all'aperto del film, con opere capaci di soddisfare anche i palati cinematografici più esigenti. Dal 2009 ad oggi abbiamo organizzato 42 puntate di DOC, coinvolgendo 250 produttori e 6.500 ospiti paganti e visitando 41 location.

OBIETTIVI

Obiettivi

- Rafforzare il legame tra agricoltura e turismo, mettendo in rete soggetti diversi (produttori del settore agroalimentari - mettendo insieme le aziende più piccole a carattere familiare accanto a strutture cooperative più grandi e strutturate, Aziende di Promozione Turistica, Consorzi Proloco, Comuni e Trentino Sviluppo) che spesso non hanno occasione di dialogare
- Far conoscere ed apprezzare il territorio Trentino ai turisti da un nuovo punto di vista, quello delle produzioni agroalimentari
- Rafforzare la "rete", il legame socio-economico tra gli operatori della Strada
- Promuovere la filosofia "chilometro ravvicinato"
- Coniugare la forma d'arte cinematografica con l'arte del gusto
- Valorizzare le cantine e le aziende agricole del territorio come luoghi accoglienti e come location per assistere alle proiezioni cinematografiche
- Valorizzare i vini ed i prodotti enogastronomici del territorio, portando il pubblico direttamente in azienda (benefici di immagine diretta)
- Creare un'animazione del territorio durante i mesi estivi dell'area del Trentino più vocata alla viticoltura, notoriamente più scarna di proposte "multimotivazione", ovvero che coniughino diverse motivazioni di vacanza

LA STORIA

DOC-Denominazione di Origine Cinematografica è una manifestazione nata nel 2009 ed ideata dalla Strada del vino e dei sapori della Vallagarina e dalla Strada del vino e dei sapori Trento e Valsugana; negli anni successivi sono state poi coinvolte anche le altre Strade del vino e dei sapori del Trentino (SVST).

Possiamo sicuramente affermare che DOC sia stato il primo evento che ha visto operare insieme le SVST, proprio come un'unica associazione¹.

DOVE E QUANDO

DOC solitamente ha luogo a luglio ed agosto, negli ultimi anni non sono comunque mancati appuntamenti speciali organizzati in occasioni di manifestazioni particolari, quali: NaturaMenteVino (novembre 2011 e aprile 2013), manifestazione roveretana dedicata ai vini naturali, Progetto Cibo: la forma del Gusto (maggio 2013), mostra d'arte organizzata presso il MART Museo di arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto.

¹ Dal 01 gennaio 2013 le 5 Strade del vino e dei sapori del Trentino (SVS della Vallagarina, SVS Trento e Valsugana, SVS della Piana Rotaliana, SVS Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra e SVS dal Garda alle Dolomiti) si sono unificate in un'unica associazione: la Strada del vino e dei sapori del Trentino.

Gli appuntamenti di DOC hanno luogo sul territorio della Strada del vino e dei sapori del Trentino (dal Lago di Garda alla Piana Rotaliana, da Madonna di Campiglio agli Altopiani di Folgaria e Lavarone, dalle Valli del Chiese alla Valsugana, senza dimenticare Trento e Rovereto).

Le location sono aziende agricole, cantine, distillerie, ma anche luoghi di particolare interesse storico-culturale (cave di pietra, castelli, palazzi storici, centri storici, centrali idroelettriche,...).

Nel 2011 abbiamo inoltre avuto il piacere di organizzare la presentazione della manifestazione in una location veramente rappresentativa del territorio, il cuore del Trentino, il Castello del Buonconsiglio di Trento.

OPERATORI COINVOLTI

I produttori coinvolti nel corso delle serate di DOC sono più di 50 ogni anno, provenienti da tutto il territorio provinciale. La scelta delle aziende partecipanti avviene selezionando le migliori realtà enogastronomiche appartenenti alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, con un'attenzione particolare per le piccole aziende garanti di un prodotto dall'elevata artigianalità e dal grande valore aggiunto. Il rapporto instaurato tra pubblico-produttore va proprio nella direzione perseguita dalle Strade del vino, ovvero di una maggiore consapevolezza delle eccellenze enogastronomiche del territorio e della riscoperta di sapori meno standardizzati e omologati.

Durante le serate di DOC il pubblico può sì degustare i prodotti, ma anche avere maggiori informazioni sulle modalità di produzione/di coltivazione.

DOC ha avuto come protagonisti aziende agricole produttrici di formaggio, di frutta/verdura, di farina, di vino, di prodotti ittici, ma anche artigiani produttrici di pane, gelato, salumi, dolci, tutti rigorosamente trentini.

Ad ogni produttore che partecipa all'iniziativa viene riconosciuto un rimborso spese, che va a coprire, almeno parzialmente, i prodotti consumati e le spese del personale.

DESTINATARI

Il pubblico di DOC è composto principalmente da residenti, non mancano comunque anche i turisti che grazie a questa manifestazione scoprono il nostro territorio e i prodotti dell'agricoltura locale.

DOC ha sempre riscontrato un buon successo di pubblico, ad ogni serata partecipano in media 130 persone. Il numero massimo di partecipanti, per motivi organizzativi e di permessi vari, è pari a 150 persone; molto spesso raggiungiamo quindi il *tutto esaurito* !

Il pubblico può accedere a DOC prenotando in anticipo, telefonicamente o tramite email (da quest'anno gestiamo internamente il servizio prenotazione, gli scorsi anni ci appoggiamo ad un service esterno) ed acquistando poi in loco il biglietto di ingresso del valore di € 15,00, comprensivo di visita guidata all'azienda, degustazione prodotti trentini selezionati, visione del film, calice in vetro.

INDAGINE 2011

Tale indagine (v. documento completo in allegato) ha testimoniato un tasso di soddisfazione molto elevato, soprattutto in relazione all'idea generale dell'evento (85,5%) e ai prodotti e vini in degustazione (72,2%).

L'età delle persone intercettate è variegata garantendo una rappresentanza di quasi tutte le fasce, a dimostrazione di come DOC possa essere considerato un tipo di evento capace di accontentare generazioni differenti. I giovani giocano tuttavia un ruolo fondamentale. Considerando la macro fascia che va dai 18 ai 45 anni è possibile osservare come questi rappresentino più della metà dei partecipanti totali.

L'ultima delle domande a risposta chiusa si poneva come obiettivo principale quello di indagare le motivazioni che stanno alla base della scelta di partecipare ad una o più serate di DOC.

Per quanto riguarda la motivazione per cui i nostri ospiti partecipano a DOC, possiamo dire che il fattore enogastronomico (Degustare vini e produzioni enogastronomiche di qualità - Scoprire vini e prodotti gastronomici) gioca sicuramente un ruolo attrattivo forte seguito dalla possibilità di trascorrere una serata composita, ricca e piacevole da passare con i propri amici.

INDAGINE 2013 - parziale

Quest'anno abbiamo deciso di ripetere l'indagine fatta nel 2011.

I dati parziali (43 questionari raccolti negli appuntamenti di DOC dell'11 e 18 luglio), hanno testimoniato un aumento del tasso di soddisfazione (95,3%) ed un grado molto elevato di soddisfazione per accoglienza (86%) e per i film proiettati (81%). Per ora la provenienza è stata soprattutto trentina, con rappresentanti provenienti da vari territori, da Molina di Fiemme ad Ala, da Trento a Rovereto, da Faverà Pergine Valsugana.

Il titolo di studio è elevato (54% di laureati), l'età invece è variegata: 14% oltre 55 anni, 40% 36-55 anni e 46% tra 18-35 anni.

PROMOZIONE

DOC è promosso sia con materiale cartaceo che online.

Per quanto riguarda il primo caso ogni anno realizziamo circa 12.000 copie della brochure dove vengono illustrate sia la location che i film e delle cartoline che vengono distribuite durante le iniziative primarie nostre e dei nostri associati, tra cui il Vinitaly.

DOC ha un proprio dominio www.cinemaincantina.it, dedichiamo infatti una sezione del nostro blog a questa manifestazione.

E' inoltre presente sul portale delle Strade del vino e dei sapori del Trentino e su vari siti internet.

Dal 2013 siamo presenti anche all'interno del network internazionale Cinema DiVino che ci permette di avere maggiore visibilità.

Da alcuni anni abbiamo infine creato ad hoc una pagina su facebook (DOC-Denominazione di Origine Cinematografica), che ci permette di creare eventi, dialogare con il pubblico e pubblicare le immagini scattate durante le varie serate.

RASSEGNA STAMPA ONLINE

Questi sono alcuni siti nazionali che parlano di noi:

[CINEMA DIVINO](#) (intera sezione dedicata alla nostra rassegna) - [CHAT CAMPANIA](#) - [ITALY FOOD 24](#) - [LIQUIDA.IT](#) - [ITINERARI NEL GUSTO](#) - [FISAR MILANO](#) - [TIGULLIO VINO](#) - [WINE-TOUR.IT](#) - [TERRE DEL VINO](#) - [PINVENTS](#)

In allegato la rassegna stampa comprensiva dei siti regionali.

EDIZIONE 2013

L'evento, giunto al suo quinto anno di attività, è organizzato dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** con il supporto di **Nuovo Cineforum di Rovereto** ed altri importanti partner che nel corso di questo breve, ma intenso, tragitto sono inseriti nella gestione ed organizzazione dell'evento.

PRINCIPALI NOVITA'

Sullo slancio del successo delle passate edizioni, e su forte stimolo del pubblico partecipante e degli operatori associati alle Strade del Vino, gli organizzatori stanno programmando l'edizione 2013 di DOC, innestando, come logico che sia, delle novità e anche dei miglioramenti.

Schematicamente per il 2013 le principali novità saranno:

- Nuove location per le 9 serate trentine di DOC
- Coinvolgimento di nuovi produttori enogastronomici
- 1 serata- anteprima il 24 maggio in occasione dell'importante mostra del MART "Progetto Cibo: la forma del gusto"
- Collaborazione con il network nazionale "Cinema DiVino", per inserire il programma di DOC in una promozione a più ampio respiro

Come si può dedurre dalle principali novità di quest'anno, uno dei nostri obiettivi per il 2013 è quello di ampliare sempre più il pubblico dell'iniziativa, cercando di coinvolgere le province limitrofe (Bolzano e Verona) e rafforzando la promozione a livello nazionale.

IDEE 2014

Visto il successo di DOC, avremmo piacere di riuscire ad organizzare un appuntamento in Alto Adige, abbinando così i vini altoatesini con i prodotti gastronomici trentini. Quest'anno abbiamo iniziato a dialogare con la Strada del vino dell'Alto Adige e altre associazioni altoatesine, speriamo che nel 2014 tali accordi si concretizzino in una manifestazione a "4 mani", che veda finalmente il coinvolgimento di varie aziende agroalimentari regionali.

ATTENZIONE ALL'AMBIENTE

Durante le serate di DOC, durante le degustazioni, vengono utilizzati calici in vetro, piattini e posate in mater bi.

I prodotti in degustazione sono a km ravvicinato: solo trentini e preferibilmente provenienti dal territorio dove ha luogo la serata (es. alla serata che ha avuto luogo presso una cava di porfido di Albiano sono stati presentati principalmente prodotti della Val di Cembra).

DOC è amico della natura!

COSTI ATTIVITA'

La Strada del vino e dei sapori del Trentino sostiene tutti i costi relativi all'iniziativa, comprensivi anche dei contributi spesa che vengono erogati ai produttori enogastronomici; tali spese vengono coperte grazie all'autofinanziamento, alle quote di partecipazione del pubblico ed al contributo di alcuni enti.

ALLEGATI

- Rassegna stampa
- Customer Satisfaction 2011
- Immagini
- Brochure