

## IOI Borghi

Cultura, Gusto e Ospitalità  
nei Comuni delle aree  
rurali e montane



CULTURA



GUSTO



OSPITALITÀ

## Tappa 12 del tour Fare impresa

centuno

# FARE IMPRESA NEI BORGHI



Cultura, Gusto e Ospitalità  
nei Comuni delle aree rurali e montane

SAN GIORGIO DEL SANNIO - 5 MARZO 2022 - ORE 11  
Presso Osteria Centouno

**ORE 11.00 – IL PROGETTO IOI BORGHI**

Michele Raffa - Presidente Gruppo Imprese e Sviluppo

**ORE 11.30 – CHE NE PENSANO GLI STAKEHOLDERS**

Le testimonianze sui temi di:

**CULTURA:** Francesco Bove (Architetto)

**GUSTO:** Antonio Follo (Sommelier AIS)

**OSPITALITÀ:** Giuseppe Rizzo (Imprenditore, Zungoli-AV)

Antonio Buono (Imprenditore Taurasi - AV)

**ORE 12.15 – CHE NE PENSANO I SINDACI**

Angelo Ciampi - Sindaco di San Giorgio del Sannio (BN)

Lucio Ferella - Sindaco di Baselice (BN)

Lucilla Parisi - Sindaco di Roseto Valfortore (FG)

Carmine Pignata - Sindaco di Oliveto Citra (SA)

**ORE 13.30 - LA DEGUSTAZIONE DEI PRODOTTI NEL MENU' DI OSTERIA IOI**

Osteria IOI: Sergio Ruocco - Chef

Conservas alimentari: Patrick Salerno - Imprenditore

Prosciutti e salumi: Vittorio Ciarcia - Imprenditore

**Dodicesima tappa**

"Il mestiere di Fare Impresa"

è un volume della collana di Ingegneria Economico-Gestionale diretta da Mario Raffa, Edizioni Scientifiche Italiane, 2020



Per la partecipazione è necessario il Green pass  
In rispetto della normativa anti Covid  
l'ingresso è limitato a 25 persone

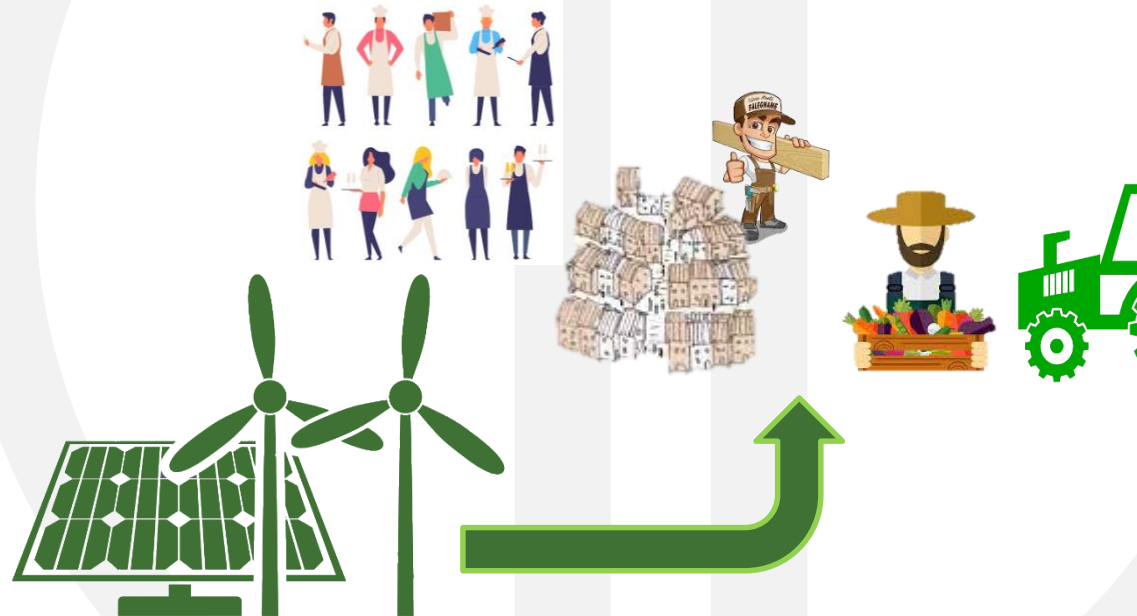
Sarà possibile seguire l'evento online  
utilizzando il seguente QR Code



cent@uno

è il marchio con il quale il Gruppo Imprese e Sviluppo ([impreseesviluppo.it](http://impreseesviluppo.it)) si occupa di sviluppo locale auto sostenibile nelle aree rurali e montane e nei Borghi. La missione che le imprese del Gruppo Imprese e Sviluppo si propongono è di investire nella produzione di energia (elettrica e calore) da fonti rinnovabili, utilizzando questi investimenti come un volano per lo sviluppo locale auto-sostenibile, promosso attraverso attività nei settori tradizionali della cultura, del gusto e dell'ospitalità.

**La produzione di energia da fonti rinnovabili attrae capitali e li remunera adeguatamente. Questo consente di "legare" ad investimenti nelle fonti rinnovabili anche investimenti per lo sviluppo delle attività tradizionali: agricole, gastronomiche, artigianali.**



# Gli attrattori <<diffusi>>

## CULTURA

Da soli i Beni e gli Eventi di un Borgo non sono “attrattori” di flussi turistici.

Insieme, se opportunamente presentati, organizzati e resi fruibili on line (per programmare il **VIAGGIO**) e on site (per arricchirlo), possono diventare un “rafforzativo” del VIAGGIO e un “motivo” per una **SOSTA**, una visita, una breve vacanza, durante tutto l’anno.

## GUSTO

La cultura eno-gastronomica e le sue manifestazioni concrete (ricette tradizionali; ristorazione; prodotti agricoli e agro-artigianali; sagre e eventi culinari), al pari dei Beni e degli Eventi, se opportunamente presentate, organizzate e rese fruibili on line (per programmare il VIAGGIO) e on site (per arricchirlo), possono diventare un “rafforzativo” del **VIAGGIO** e un “motivo” per una **SOSTA**, una visita, una breve vacanza, durante tutto l’anno.

## OSPITALITA'

È l'albergo diffuso non del Borgo, ma dei Borghi.

Il turista trova la stanza dove avviene la **SOSTA** durante il **VIAGGIO**. Nella piazza del Borgo trova la hall.

Prenota il **VIAGGIO** e sceglie liberamente le **SOSTE**.



soprattutto la tradizione che si manifesta negli eventi, ma anche beni ambientali, architettonici e archeologici, cosiddetti minori, ma oltremodo interessanti



soprattutto prodotti tipici, agricoli e artigianali, e piatti della cucina tradizionale



non solo per dormire ma anche per convivere i vari momenti della giornata.

**LE PICCOLE TESTIMONIANZE NON POSSONO ESSERE CONSIDERATI ATTRATTORI.**

**UNA RETE COMPOSTA DA TANTE PICCOLE TESTIMONIANZE DIFFUSE CHE CARATTERIZZANO CIASCUNA UN PICCOLO BORGO SONO POTENTI ATTRATTORI.**

**I PRODOTTI TIPICI GUSTATI NELLE OSTERIE E VENDUTI NEL TERRITORIO CHE LI PRODUCE CREANO UN PIU' ALTO VALORE AGGIUNTO LE IMPRESE CHE LI PRODUCONO, LI TRASFORMANO E LI COMMERCIALIZZANO E DIVENTANO ANCHE ESSI POTENTI ATTRATTORI**

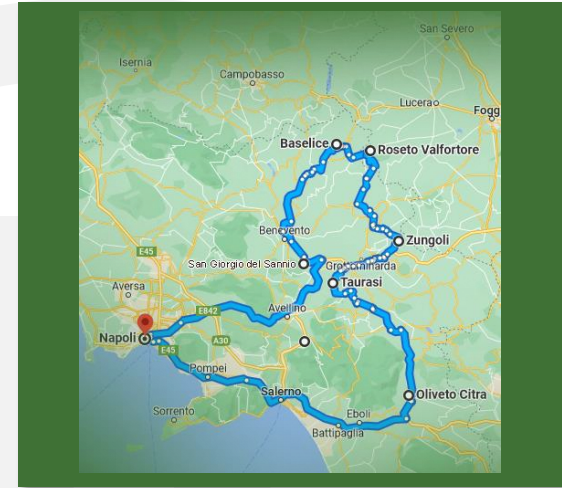
**TANTE STANZE A DISPOSIZIONE PER LE SOSTE LUNGO IL VIAGGIO, PER ITINERARI PROGRAMMATI O CASUALI, DIVENTANO UN MOTIVO FORTE PER ANDARE PER BORGHI.**



Il progetto IOI è basato sul **viaggio** e la **sosta**, intesi come parti fondamentali di una vacanza **“itinerante” nell’Italia dei Borghi**.

Un **Viaggio** (a piedi, in bici, in moto, in macchina, con i mezzi pubblici) tra i **IOI Borghi** consente la possibilità di **sostare** (pernottare) in una stanza di un albergo diffuso su tutto il **territorio dell’Appennino**, con la possibilità di scegliere le tappe e di programmare il viaggio in assoluta libertà.

- **Borgo**: un solo Borgo da solo non ha forza per “attrarre” turisti e non può <<dare continuità>> alle SOSTE.
- **Sosta**: da soli CULTURA, GUSTO e OSPITALITA’ di un Borgo non hanno forza per “attrarre” turisti e non sono in grado di <<allungare>> le SOSTE.



**IOI Borghi sarà una RETE, REALE E VIRTUALE, di Borghi capace di suggerire VIAGGI, fatti di ITINERARI e SOSTE, alla ricerca della Cultura, del Gusto e dell’Ospitalità.**

# Il Gusto: IOI Osterie



La cultura eno-gastronomica e le sue manifestazioni concrete (ricette tradizionali; ristorazione; prodotti agricoli e agro-artigianali; sagre e eventi culinari), se opportunamente presentate, organizzate e rese fruibili on line (per programmare il VIAGGIO) e on site (per arricchirlo), possono diventare un “rafforzativo” del **VIAGGIO** e un “motivo” per una **SOSTA**, una visita, una breve vacanza, durante tutto l’anno.

IOI Osterie è un ristorante «diffuso».

Ognuno dei IOI BORGHI avrà la sua osteria (o le sue osterie), che potrà essere:

- in LICENZA (senza snaturare la «tipicità» del ristorante esistente)
- di PROPRIETA' (nei Borghi nei quali non ci sono ristoranti «tipici» che aderiscono al progetto).

Le IOI Osterie si caratterizzano per:

Le RICETTE

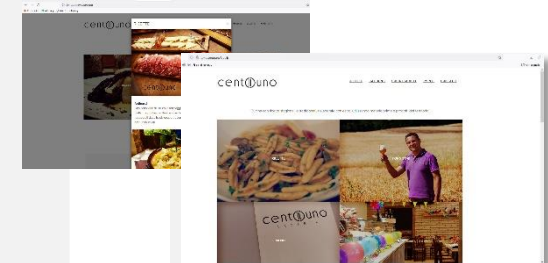


I menù saranno stagionali e la presentazione sarà occasione per organizzare una settimana con i fornitori / partners

Le VETRINE «fisiche»



Le VETRINE «online»



I prodotti tipici gustati e venduti nel territorio che li produce creano un più alto valore aggiunto per le imprese che li producono, li trasformano e li commercializzano e creano un vantaggio competitivo nel segmento di mercato di riferimento



I menù dei IOI in licenza saranno anche essi stagionali e saranno composti da un foglio di due pagine (fronte / retro) che sarà inserito nel menù del ristorante partner.

La forma del menù del ristorante partner dovrà essere la stessa dei IOI di proprietà (4 pagine) e sulla prima pagina dovrà contenere:

- LA DIZIONE: <<PARTNER IOI OSTERIE>>
- IL LOGO DI IOI OSTERIE
- IL QR CODE CHE PORTA ALLE IOI OSTERIE

## Menù IOI in licenza

### PAG 1

LOGO  
IOI OSTERIE

LOCALITA'

LOGHI DEI FORNITORI /  
PARTNER

### PAG 2

ANTIPASTI  
(2 PIATTI DI CUI 1 VEGET)

PRIMI  
(2 PIATTI DI CUI 1 VEGET)

SECONDI  
(2 PIATTI DI CUI 1 VEGET)

DOLCI  
(2 PIATTI)

MENU' DEGUSTAZIONE  
(NORMALE /  
VEGETARIANO)



I prodotti andranno nelle vetrine, fisiche e online, a fronte di un contratto estimatorio con il fornitore partner.

#### IMPORTANTE:

Le vetrine dovranno essere <<accettate>> anche dai IOI IN LICENZA

Tutti i prodotti delle vetrine dovranno essere disponibili anche per la vendita on line con la doppia opzione:

1. Spedizione a carico del fornitore / partner e rapporto regolato con ioi da contratto di agenzia
2. Deposito dei prodotti presso un magazzino IOI e spedizione a carico IOI a fronte di contratto estimatorio.

#### VETRINA 1 (REFRIGERATA)

SALUMI

FORMAGGI

PASTA FRESCA

.....

#### VETRINA 2 (SCAFFALE)

PASTA SECCA

CONSERVE

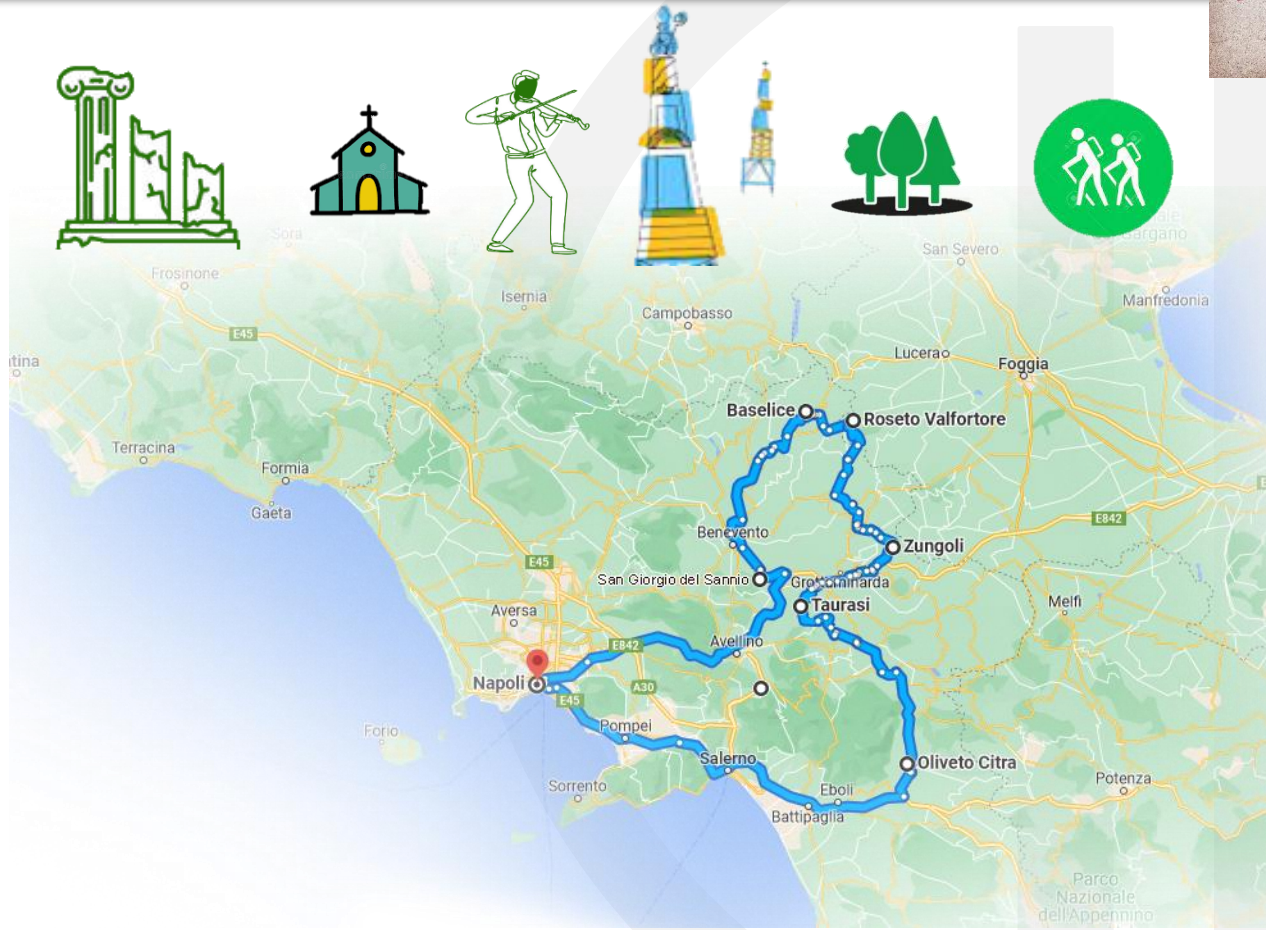
PRODOTTI DA FORNO  
SECCHI  
DOLCI  
SALATI

VINI

OLI



Da soli i Beni e gli Eventi di un Borgo non sono “attrattori” di flussi turistici. Insieme, se opportunamente presentati, organizzati e resi fruibili on line (per programmare il VIAGGIO) e on site (per arricchirlo), possono diventare un “rafforzativo” del VIAGGIO e un “motivo” per una SOSTA, una visita, una breve vacanza, durante tutto l’anno.



Gli alberghi diffusi nei IOI Borghi saranno offerti online sulla stessa piattaforma delle vetrine dei prodotti «tipici» e saranno gestiti localmente in base a procedure standardizzate che saranno trasferite al partner locale e che includono:

- il check-in e il check-out per l'ospite da svolgere in apposita struttura appositamente allestita e ubicata in zona centrale e baricentrica rispetto agli alloggi,
- reperibilità H24,
- la fornitura della colazione, laddove fosse prevista;
- la custodia delle chiavi degli immobili,
- la manutenzione ordinaria degli immobili,
- le comunicazioni con gli ospiti,
- il servizio di gestione dei pagamenti locali,
  
- ristrutturazione (se necessaria) e allestimenti «minimi» con materiali e arredi simili



cent@uno

www.centounofood.it

GRAZIE DELL'ATTENZIONE!



PER RICEVERE QUESTA PRESENTAZIONE VIA POSTA ELETTRONICA  
INVIATE IL VOSTRO INDIRIZZO E-MAIL TRAMITE WHATSUP  
AL NUMERO **3483384384**