



CIMPA

CIBI MERIDIANI, MONUMENTI PARALLELI



N° progetto:
2002-02-04.2-I-065

Data di avvio:
Marzo 2003

Durata:
20 mesi

Costo totale:
€ 1.760.650

Finanziamento UE:
€ 902.250 (FESR)
€ 740.205 (Fondo di rotazione nazionale)

Costo totale per il Comune di Bologna:
€ 133.650

Finanziamento per il Comune di Bologna:
€ 121.500

Programma di finanziamento:
Programma d'Iniziativa Comunitaria Interreg IIIB, zona MEDOCC (Mediterraneo Occidentale)

PARTNER

Coordinatore:
Regione Calabria (IT)

Partner:
Comune di Bologna - Relazioni Esterne e Progetti Internazionali e Bologna Turismo S.r.l. (IT)
Comune di Portimao (PT)
Governo delle Isole Baleari (ES)
Gal Valle del Crati, Calabria (IT)
Città Autonoma di Melilla (ES)
Regione Sardegna (IT)
Regione Siciliana (IT)

Partner osservatore:
Governatorato di Hammam Sousse (Tunisia)

CHE COS'E'

Il progetto CIMPA si propone di creare punti di eccellenza turistica che divengano occasioni di rivalutazione culturale e di valorizzazione economica di alcuni prodotti tipici del Mediterraneo e di proporre e **sperimentare una strategia di valorizzazione turistica integrata, che si articola principalmente intorno al settore gastronomico e storico-culturale.**



GLI OBIETTIVI

Gli obiettivi generali del progetto si possono sintetizzare come segue:

- **tutela e conservazione** delle materie prime fondanti la dieta mediterranea;
- **identificazione** del paniere dei prodotti enogastronomici e degli attori locali coinvolti nelle diverse realtà territoriali (imprese, testimoni privilegiati, enti ed associazioni);
- **valutazione** tecnico-scientifica della qualità dei prodotti e della ricognizione delle funzioni d'uso tradizionali;
- **attivazione** di un sistema di supporto alla definizione dei pacchetti di offerta turistica ed enogastronomica attraverso la razionalizzazione del ciclo produttivo e dell'aumento della qualificazione degli operatori;
- **promozione** di eventi ed iniziative di divulgazione e di messa in rete degli attori e dei risultati del progetto.

LE ATTIVITA'

Tra le attività maggiormente rilevanti del progetto, la fase di mappatura, durante la quale è stato svolto un lavoro di ricerca e di studio su alcuni elementi base della dieta mediterranea, da tutelare e valorizzare: il grano duro e le sue trasformazioni, l'olio di oliva e le olive da mensa, le erbe aromatiche mediterranee, i formaggi ovin. Si tratta di materie prime comuni a tutti i paesi del Mediterraneo, che costituiscono la base della gastronomia locale. Da tali elementi base si è passato al censimento delle ricette e quindi dei menu ed al loro inserimento all'interno della cultura locale.

Le attività progettuali si sono concentrate in particolar modo sulla **valorizzazione turistica del territorio**, grazie alle risorse della cucina tradizionale presente sullo stesso. Si è condotto quindi un censimento dell'utilizzo dei prodotti tipici nella ristorazione ed è stata proposta una strategia di valorizzazione turistica, utilizzando gli elementi della gastronomia, della cultura e delle tradizioni locali.

Il progetto si conclude con un evento finale in Calabria, dall'11 al 13 novembre 2004. In quell'occasione, oltre ad una serie di conferenze su temi riguardanti la cultura, la gastronomia ed il turismo, si terrà un festival

gastronomico, che vedrà la partecipazione di cuochi che presenteranno i piatti tradizionali delle realtà partner.



© Comune di Bologna

www.iperbole.bologna.it/bolognaturismo/dove_mangiare/cimpa.php

Programme Interreg IIIB
MEDOCC
Pour la cohésion des territoires de l'Europe du Sud



Project Manager

Manuela Marsano
Comune di Bologna
Relazioni Esterne e Progetti Internazionali
Tel. +39 051 2195162
manuela.marsano@comune.bologna.it

Coordinatore Scientifico

Stefano D'Aquino
Bologna Turismo
Tel. +39 051 6089042
stefano.daquino@comune.bologna.it

Coordinatore Transnazionale

Rocco Mercurio
Regione Calabria
Tel. +39 0961 856443
r.mercurio@regcal.it