

BANDO PER IL SOSTEGNO AD IMPRESE DELLA FILIERA TURISTICA 2019

SCHEDA PROGETTO

E' obbligatorio completare tutti i punti indicati di seguito.

DENOMINAZIONE IMPRESA

GRECO ROBERTO

TIPOLOGIA PROGETTO REALIZZATO (art. 6 del bando)

▼ (barrare la tipologia di progetto di appartenenza)

A) progetti afferenti la promo commercializzazione del territorio a condizione che siano finalizzati in specifico allo sviluppo del turismo accessibile ed inclusivo ad opera di imprese operanti nei settori di attività di cui alle categorie ATECO:

55 “Alloggio”;

X 56 “Attività dei servizi di ristorazione”;

79 “Attività dei servizi delle agenzie di viaggio, dei tour operator e servizi di prenotazione e attività connesse”

B) progetti realizzati da nuove imprese finalizzati allo sviluppo della rete dell'offerta dei servizi di ristorazione anche in riferimento alla valorizzazione dell'enogastronomia locale e delle produzioni tipiche del territorio operanti nei settori di attività di cui alle categorie ATECO: 56 “Attività dei servizi di ristorazione

RELAZIONE SUL PROGRAMMA DI INVESTIMENTO REALIZZATO

1 DESCRIZIONE E CONTENUTI DEL PROGETTO (in riferimento alla tipologia sopra elencata)

Il titolare, sig. Greco Roberto ha investito oltre 150.000 per l'ammodernamento del locale che ospiterà il nuovo ristorante sito in Via Pellegrino Matteucci nr 2, a Ravenna , denominato “Il mare di Felice”.

Robert con la moglie Giordana sono l'anima dell'Antica Bottega di Felice, con l'apertura del nuovo ristorante “ il Mare di Felice” intendono portare il mare fresco del Mediterraneo nel centro storico di Ravenna, puntando tutto sulla qualità dei piatti e sul calore dell'accoglienza romagnola.

La loro solarità, genuinità e peculiare attenzione per la qualità del cibo proposto ed il servizio per i propri clienti renderà questo nuovo locale il nuovo punto di riferimento per la cucina di pesce fresco nel centro storico di Ravenna. La proprietà ha voluto investire ingenti risorse per rendere il locale uno spazio aperto e inclusivo, in grado di rispondere alle esigenze di tutti i tipi di clientela con in mente l'obiettivo di rendere il proprio ristorante un esempio di offerta turistica accessibile a tutti.

Fin dal momento della prenotazione, la clientela ha la possibilità di indicare eventuali problematiche alimentari e lo staff in sala è sempre a disposizione per rendere il pasto in linea con le esigenze della clientela.

Un occhio di riguardo è stato riservato alla cucina, che potrà accontentare tutti i desideri della clientela con esigenze particolari. Il menu, tradotto in più lingue, presenterà pietanze di pesce fresco del Mediterraneo, cucinato al momento secondo la tradizione romagnola, Nel menù, non mancano mai,]tra i primi,]specialità romagnole come cappelletti e passatelli rivisitati perché conditi con i frutti del nostro mare, mentre tra i secondi c'è un'ampia varietà di piatti di recupero della cucina romagnola; inoltre lo Chef sarà attento a rispondere alle esigenze della clientela con problemi o necessità alimentari di tutti i tipi.

BANDO PER IL SOSTEGNO AD IMPRESE DELLA FILIERA TURISTICA 2019

SCHEDA PROGETTO

E' obbligatorio completare tutti i punti indicati di seguito.

La sala da pranzo è stata adibita per ospitare fino a 45 coperti. Il ristorante è dotato di un ampio spazio esterno che permette la sosta alle auto per facilitare l'accesso anche alle persone con problemi di deambulazione. Una piccola rampa rende accessibile il ristorante che è tutto situato al piano terra. Anche i servizi igienici sono ampi e adeguati a una facile fruizione da parte delle persone diversamente abili.

Subito dopo l'ingresso, uno spazio è dedicato all'accoglienza della clientela.

In sala si prevede la presenza di un capo sala e di un cameriere con esperienza ventennale e conoscenza delle principali lingue straniere. La presentazione del menu delle pietanze e dei vini accompagnerà i clienti in un percorso eno-gastronomico ricco di sorprese ed emozioni.

2 OBIETTIVI E RISULTATI RAGGIUNTI DALLA REALIZZAZIONE DEL PROGETTO

in particolare:

2.1 Azioni, prodotti e/o servizi realizzati e fasi di realizzazione del progetto (descrizione delle azioni e delle fasi di realizzazione del progetto)

Per l'ammodernamento del locale, in vista dell'apertura del ristorante prevista per la prossima settimana, Greco ha investito oltre 150.000 euro per rendere la struttura accessibile e funzionale:

- rifacimento cucina (possibilità di piatti per celiaci, vegetariani, vegani)
- rifacimento impianti
- adeguamento ai più moderni standard di sicurezza e alla normativa italiana relativa le barriere architettoniche
- creazione di un sito web del Mare di Felice
- acquisto arredi nuovi per rendere più fruibile la sala e l'accoglienza della clientela
- installazione di impianti antintrusione, antirapina, sistemi antifurto e videosorveglianza, per la sicurezza dei locali in cui sono esercitate le attività d'impresa

2.2 Risultati raggiunti in merito a ricadute positive sull'economia aziendale dell'investimento (elementi di valutazione qualitativa e quantitativa dei risultati).

È importante sottolineare nel periodo più recente l'interessamento nei confronti del Turismo Accessibile da parte di Ciset, Centro Internazionale di Studi sull'Economia Turistica istituito dall'Università Cà Foscari nel 1993 con lo scopo di studiare ed analizzare il mercato turistico e creare anche un sistema di supporto per le imprese turistiche stesse. In particolare, alla BIT-Borsa Nazionale del Turismo di Milano del 2013 durante il Convegno *L'Accessibilità nel turismo: valore etico e opportunità economica*, Mara Manente, direttore del Ciset, ha esposto gli ultimi dati elaborati in relazione al tema; viene dichiarato che in Italia potenzialmente il numero di fruitori di turismo accessibile è di all'incirca 6 milioni di persone, affette da forme serie o minori di disabilità. Tale numero è in aumento considerando soprattutto le previsioni di invecchiamento della popolazione europea. L'offerta turistica italiana sta comunque diventando sempre più accessibile e organizzabile in base alle esigenze di ciascuno.

Una delle indagini presentate era rivolta a capire quali, per i turisti stranieri ed in particolare i tedeschi in quanto tra i principali fruitori della nostra offerta turistica, fossero i principali elementi di ostacolo per i disabili; emerge che nel 67% dei casi l'ostacolo principale è risultato essere l'attività culturale all'interno dei luoghi visitati, nella maggior parte dei casi viene evidenziata la mancanza di informazioni per sordi e ciechi. Al secondo posto in questa speciale classifica la carenza nel servizio di trasporto sia interno al luogo visitato che negli spostamenti più lunghi.

BANDO PER IL SOSTEGNO AD IMPRESE DELLA FILIERA TURISTICA 2019

SCHEDA PROGETTO

E' obbligatorio completare tutti i punti indicati di seguito.

Grazie al presente progetto, Roberto Greco intende valorizzare il patrimonio eno-gastronomico ravennate puntando su una cucina di pesce in ha una location molto caratteristica a Ravenna con personale di sala davvero molto gentile e sempre attento alle esigenze del cliente. Ottimo il rapporto qualità prezzo con piatti tipici della cucina locale utilizzando il pescato del Mediterraneo e materie prime di altissima qualità e verdure a km zero. Anche i primi piatti sono rigorosamente fatti in casa, così come il pane e la piadina. La cucina sarà attrezzata anche per pietanze a base di carpacci di pesce, mentre in sala, un sommelier accompagnerà i clienti nella scelta del vino e un maitre chocolatier preparerà i dessert per la clientela.

L'apertura del ristorante contribuirà alla promozione di un turismo accessibile nel centro storico, con ricadute positive per tutto l'indotto e per le attività del centro storico ravennate.

3 ALLEGATI (indicare i documenti uniti in allegato alla relazione – facoltativi)

Con la presente si dichiara che il fornitore ha erroneamente descritto in fattura la destinazione dell'arredo nella sede legale. In realtà tutto l'arredo è stato utilizzato per l'allestimento del ristorante " il mare di Felice" in via Matteucci 2 a Ravenna. Si allega la dichiarazione del fornitore.

Luogo e data Ravenna 12/09/2019

Firmato digitalmente dal legale rappresentante dell'impresa