



VERBALE N.10

**GIUNTA CAMERALE**

**DELIBERAZIONE N. 187 DEL 14 settembre 2015**

**MANIFESTAZIONE MIPIACE TIPICO: ESAME PROGRAMMA DEFINITIVO E DECISIONI IN ORDINE AL SOSTEGNO.**

L'anno **2015**, il giorno **14** del mese di **settembre** alle ore **10:00** nella sede della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Piacenza, a seguito di regolare convocazione, si è riunita la Giunta Camerale con l'intervento dei Signori in appresso indicati:

PARENTI GIUSEPPE	- PRESIDENTE
ALBANO MASSIMO	- in rappresentanza del settore Agricoltura
BERGONZI GIULIO	- in rappresentanza del settore Artigianato
JESINI ATTILIA	- in rappresentanza del settore Industria
PARIETTI ALFREDO	- in rappresentanza del settore Commercio

Presiede la riunione l'Ing. GIUSEPPE PARENTI

Presenziano alla riunione i Revisori dei Conti: VANNOZZI DANIELA

Hanno giustificato l'assenza:

Assiste come Segretario il Dr. ALESSANDRO SAGUATTI, Segretario Generale della Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Piacenza

Il Presidente riferisce che il Consorzio Salumi Tipici piacentini ha presentato una bozza di programma inerente la 9° edizione del progetto "Coppa d'Oro", concordato congiuntamente al Consorzio Vini e all'associazione GUT. La manifestazione comprende:

- 1) evento Coppa d'Oro;
- 2) Gutturnio festival
- 3) Stand in piazza Cavalli con vendita e degustazione di salumi tipici e vino, ristorazione e show cooking.



La manifestazione si articola come accennato su tre giornate il 9, 10 e 11 ottobre. La prima giornata sarà incentrata sul convegno dal titolo “Da Leonardo al Cardinale Alberoni: Piacenza ambasciatrice di sapori.”. Alle 16.30 è prevista l’apertura del convegno, alle ore 18.00 la premiazione ed infine alle ore 18.30 il buffet con degustazione di salumi DOP presso l’area allestita in piazza Cavalli.

Al momento, per quanto riguarda i soggetti premiati si propone: il Ministro alle Politiche Agricole Forestali e Alimentari Maurizio Martina; l’associazione Chef to Chef; Giangiacomo Schiavi vicedirettore del Corriere della Sera.

Per quanto riguarda invece il palinsesto del convegno, oltre all’intervento del Presidente della Camera di commercio in apertura, sono previsti gli interventi di: Patrizio Bianchi (assessore all’istruzione in Regione Emilia Romagna), Massimo Spigaroli (presidente Chef to Chef), Attilio Scienza e Maurizio Martina, salvo la verifica definitiva della loro disponibilità. E’ anche previsto un intervento inerente la Vigna di Leonardo con uno o più relatori da definire.

La moderazione al convegno viene affidata al direttore di Libertà, Gaetano Rizzato.

Nell’ambito delle azioni promozionali, è prevista l’organizzazione di eventi presso Piazzetta Piacenza ad EXPO 2015.

Il budget della manifestazione prevede un ammontare di costi pari ad euro 55.500,00.

Il Relatore ricorda che nella seduta dello scorso 17 luglio, la Giunta aveva manifestato la volontà di contribuire al progetto con un sostegno di euro 40.000,00, oltre che con la collaborazione degli uffici camerale alla progettazione dell’evento.

Il Relatore prosegue segnalando le seguenti proposte emerse nel corso della progettazione dell’evento:

1) L’impresa Musetti ha manifestato la volontà di essere presente con un piccolo stand mettendo a disposizione caffè per i partecipanti.

2) Un’impresa aderente al progetto della Camera di commercio “Eccellenze in digitale”, offrirà gratuitamente un servizio di guida turistica per illustrare ai soggetti interessati piazza Cavalli ed il palazzo Gotico.

3) Il Vivaio Giovani con la Governance ATS propone di organizzare nell’ambito del programma esposto e con gli opportuni adattamenti, l’iniziativa "Un mercoledì da Food Blogger - Cuciniamo sotto la zolla" che si è svolto con molto successo da luglio a settembre presso Expo. Ovviamente si tratta di adattarlo all’iniziativa locale. Questa iniziativa ha visto protagoniste 7 food blogger piacentine che ogni Mercoledì hanno proposto in Piazzetta Piacenza, ad Expo Milano 2015, una ricetta tipica del nostro territorio reinterpretando il valore della settimana che ha animato Piazzetta Piacenza.

4) Anche gli organizzatori di un’altra iniziativa “Food and the city”, che si svolge nel medesimo periodo, hanno manifestato il loro interesse a collaborare con l’iniziativa.

## LA GIUNTA

- sentito il Relatore;
- esaminato il programma dell’evento;



Camera di Commercio  
Piacenza

- ritenuto che l'evento proposto sia tale spiegare effetti positivi sia in termini di rivitalizzazione del centro storico che di valorizzazione dei prodotti piacentini di qualità certificata;
  - considerato inoltre che l'evento Premio Coppa d'Oro scaturisce dalla progettualità congiunta di diversi soggetti, tra cui anche la Camera di commercio e non viene pertanto sottoposto alla griglia di valutazione;
  - visto il regolamento camerale per la concessione di contributi vigente;
  - visto lo Statuto camerale
- all'unanimità

### **DELIBERA**

1. di accogliere parzialmente la richiesta di contributo formulata dal consorzio Salumi Tipici piacentini (con sede in Piacenza, via Colombo n. 35 – pi 00391180338) a sostegno dell'organizzazione della manifestazione "Mipiace Tipico – Premio Coppa d'Oro", mettendo a disposizione un contributo pari al 73% dei costi preventivati, fino ad un massimo di euro 40.000,00;
2. di disporre che il contributo di cui al punto precedente siano da imputare al budget del dirigente dell'Area Promozione economica e servizi alle imprese.

IL SEGRETARIO GENERALE  
Dr. Alessandro Saguatti

IL PRESIDENTE  
Ing. Giuseppe Parenti

Atto sottoscritto con firma digitale (artt. 20, 21, 22, 23 e 24 del D.Lgs n. 82 del 07/03/2005 s.m.i.)