



**Progetto “Sviluppo nei cittadini e nei visitatori EXPO 2015 della consapevolezza dei valori del cibo e della tradizione cremasca e lombarda nel settore agro-alimentare”**

## **Descrizione analisi del comparto agro-alimentare cremasco, all'interno del quale si realizza il progetto da finanziare**

Il territorio cremasco produce il 51 % del latte dell'intera provincia (ovvero il 5 % del latte nazionale), con i suoi circa 150.000 capi bovini.

Il valore della filiera agroalimentare in Italia si concentra non tanto sulla produzione quanto invece sulla trasformazione. Alcune aziende hanno saputo *sviluppare una filiera corta del latte*, trasformando quindi la materia prima in prodotti al consumo grazie a piccoli e medi caseifici che accedono al mercato diretto dei consumatori.

I **caseifici cremaschi** sono principalmente i seguenti:

- Caseificio Acquistapace di Pandino
- Antica Latteria Agricola di Pandino
- Caseificio Conte Ajmo di Gradella
- Caseificio Brandazzi di Rubbiano
- Caseificio Del Cigno di Agnadello
- CS Naturalcaseario di Crema
- Caseificio Eredi Carioni di Trescore Cremasco
- Caseificio Sangiovanni di Palazzo Pignano
- Caseificio Bufalo Boutique
- Caseificio Pozzali di Crema, Casaleto Ceredano e Spino d'Adda
- Caseificio Uberti 1896 di Pandino
- Caseificio Galbani a Casale Cremasco, di proprietà del gruppo francese Lactalis

La filiera di lavorazione continua poi con la schiera di **stagionatori**:

- Chiodo Ferrante di Ripalta Cremasca
- Tazzi Angelo di Trescore Cremasco
- Cremonesi Elio di S. Stefano a Crema

Crema è sede del **Consorzio di Tutela del Salva Cremasco (DOP)**, formaggio molle da tavola a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, a crosta lavata, con stagionatura minima di 75 giorni. La zona di produzione del Salva Cremasco comprende l'intero territorio delle province di Bergamo, Brescia, Cremona, Lecco, Lodi e Milano, all'interno della quale devono avvenire tutte le operazioni di produzione del latte, caseificazione e stagionatura.

Un caseificio che forma e genera talenti è quello connesso alla **Scuola Casearia di Pandino**, i cui studenti imparano le tecniche di produzione di varie tipologie di prodotti caseari (Taleggio, Italico, Crescenza, Primo Sale, Caciotta, Fontal, Canestrato, Paste Filate, Ricotta e Burro), nonché l'utilizzo dei macchinari per la loro trasformazione. Oltre alle normali esercitazioni pratiche, il caseificio opera anche per conto terzi nelle produzioni tradizionali e collabora con importanti ditte del settore in attività di sperimentazione.

Un grande vanto per la città di Crema è poter ospitare la sede regionale dell'**ARAL** ([www.aral.lom.it](http://www.aral.lom.it)), **Associazione Regionale Allevatori Lombardia** e il suo **Laboratorio accreditato di altissimo livello** che garantisce standard qualitativi elevati, per analisi in campo agroalimentare e



che analizza una media di **oltre 9.000 campioni di latte al giorno**, proveniente da tutta la Lombardia. Anche le sedi dell'APA Cremona sono di fatto concentrate nel cremasco: Pandino, Soncino, Crema, Cremona.

Un chiaro punto di forza del settore su cui far leva è proprio il valore aggiunto determinato dalle **garanzie del sistema sanitario e dei controlli**, in quanto localmente si ha un'eccellente tracciabilità (inesistente in altri territori italiani).

L'interesse per il **benessere animale e la selezione genetica** sono alla base dell'impostazione gestionale delle aziende locali, la cui tradizione e professionalità è ormai radicata da secoli e si unisce oggi a tecniche moderne e tecnologie che potranno migliorare l'efficienza e la qualità degli allevamenti e dei prodotti finali.

A Rivolta d'Adda è inoltre presente **l'Istituto Lazzaro Spallanzani**, che si focalizza sulla ricerca scientifica e di **sperimentazione nel campo della riproduzione e selezione animale**, specialmente incentrata nelle tecniche di embriologia sperimentale, nella citofluorimetria a flusso, nel sessaggio del seme di bovini, nella genetica molecolare e nella criobiologia, ma anche nel campo della tipizzazione e caratterizzazione genetica di specie diverse e della **tracciabilità degli alimenti di origine animale**.

### Criticità principali del settore agroalimentare, periodo 'post quote'<sup>1</sup>

Oggi l'intero comparto agricolo è in crisi per diverse motivazioni, sia macro-economiche che connesse alla poca incisività degli organismi associativi. I problemi principali sono legati a: bassi prezzi e bassi poteri contrattuali, aumento costi fattori produttivi, pressione internazionale e ingresso di latte estero, concorrenza sleale / contraffazione, difficoltà gestionali aggravate dal peso degli adempimenti burocratici che oggi le aziende del settore faticano a sostenere.

Prossima scossa di settore è rappresentata dall'**eliminazione del sistema delle 'quote latte'** prevista dall'1 Aprile 2015. Ciò significa la sostanziale libertà produttiva a livello di quantitativi in tutta Europa. Gli esperti dicono che ciò **non provocherà**, a livello di produzione lattiero-casearia, **sostanziali cambiamenti**, ma gli addetti ai lavori ravvisano in particolare **alcuni timori legati alla liberalizzazione del mercato**.

Di seguito alcuni elementi che caratterizzano la crisi:

- **riduzione dei prezzi del latte** soprattutto a causa della pressione competitiva dei partner stranieri (olandesi, danesi, tedeschi e francesi in vetta alle classifiche di penetrazione nel mercato italiano);
- **squilibri tra allevatori da una parte e produttori e distributori dall'altra**. Questi squilibri derivano dalla concentrazione del potere contrattuale a valle della produzione;
- gap di offerta a livello mondiale e generando **fenomeni di elevata volatilità**;
- l'introduzione di **elementi speculativi** che hanno risvolti negativi sulla filiera (come già accaduto per il mercato dei cereali)
- **chiusure aziendali e la riduzione dei prezzi del latte** soprattutto a causa della pressione competitiva dei partner stranieri (olandesi, danesi, tedeschi e francesi in vetta alle classifiche di penetrazione nel mercato italiano), nonostante le previsioni della Commissione europea indicano, nello scenario post 2015, una moderata tendenza all'aumento della produzione comunitaria di latte e derivati, soprattutto sotto la spinta della domanda dei Paesi emergenti.

<sup>1</sup> Fonte: "Allevamento Bovino da Latte: l'Orientamento delle imprese italiane nel Post Quote" ISMEA, Ottobre 2013



## La nuova PAC (2014-2020) e il ‘Pacchetto Latte’

Il “Pacchetto Latte” è considerato un insieme di misure abbastanza inefficace<sup>2</sup> - oltre che difficilmente applicabile - per il sostegno della produzione nazionale e la sopravvivenza delle aziende, che, dal canto loro, nella maggior parte dei casi auspicano ad altri provvedimenti. Tra quelli citati:

- una **maggiore diffusione della cultura d’impresa**, soprattutto in merito alla gestione dei costi e della marginalità aziendale.
- l’importanza del monitoraggio dei mercati per una **corretta diffusione delle informazioni a tutti gli operatori della filiera**;
- l’avanzamento in sede WTO del processo di **riconoscimento dei marchi di tutela**, per fronte al grave problema della **contraffazione** e dell’Italian sounding.

Dopo il 2015, al di là del temuto scenario di chiusura delle aziende più piccole e meno efficienti (fenomeno peraltro fisiologico vista la mancanza di ricambio generazionale), gli operatori sono pervasi da un grande senso di incertezza e di pessimismo che deriva soprattutto dalla applicazione della nuova Politica Agricola Comunitaria. **L’entrata in vigore della PAC – e la conseguente riduzione del sostegno al reddito degli agricoltori – avrà un impatto decisamente più pregnante che l’abolizione del sistema delle quote latte.**

Il taglio dei pagamenti diretti avrà un impatto devastante sulle aziende poco efficienti, che non sono state in grado di attuare scelte gestionali adeguate nel corso degli anni e che hanno imperniato la loro marginalità sul premio comunitario.

## Proposte e filoni da perseguire

Per il rilancio del sistema economico agroalimentare locale e per puntare alla valorizzazione della filiera di qualità locale e del nostro ecosistema agrouroban, la strategia da perseguire potrebbe riguardare i seguenti punti:

1. **Censimento della filiera locale:** la **completa mappatura** dei soggetti che intervengono sul fronte agroalimentare (aziende agricole, caseifici, scuole di formazione, associazioni, consorzi) e la condivisione di strategie locali e di obiettivi.

### Azioni concrete:

- Sviluppare una visione d’insieme della filiera agro-zootecnica e del sistema di intervento, di tutela e di valorizzazione del settore, di concerto con tutti i soggetti.
- Preparare il sistema locale all’avvio di EXPO 2015 che, con il tema, **Nutrire il pianeta, Energia per la vita** permetterà di valorizzare l’agroalimentare, le tecnologie ecocompatibili, che contribuiranno, anche attraverso l’aumento della produttività agricola e agroalimentare, a dare risposte ai fabbisogni di una popolazione mondiale in rapida crescita.

2. **Aggregazione e massa critica:** la presa di coscienza che aggregarsi è oggi fondamentale per avere una massa critica di filiera. Fare sistema serve per avere maggiore forza contrattuale e competitività nei mercati locali, nazionali e internazionali.

3. **Azioni concrete, in economia di scala e di scopo:**

- a. possibilità di negoziare collettivamente le condizioni contrattuali attraverso le organizzazioni dei produttori, facendo quindi **aggregazione dell’offerta** (OP);

<sup>2</sup> Fonte: “Allevamento Bovino da Latte: l’Orientamento delle imprese italiane nel Post Quote” ISMEA, Ottobre 2013



- b. un'ipotesi in tale direzione è rappresentata dalla **ricostituzione di una Latteria Cremasca**, una cooperativa che possa fare sistema tra le aziende locali e riconoscere gli sforzi e la professionalità degli agricoltori, valorizzando la qualità e la tracciabilità del latte cremasco;
- c. migliorare i meccanismi di **incontro tra domanda e offerta** di prodotti locali, Incrementando il marketing locale (più marketing per l'agroalimentare e i mercati agricoli) anche grazie alla collaborazione con i GAS (Gastelleone, Gas-olio Soncino, Spino, Sergnano ecc)
- d. possibilità di **rafforzare il potere commerciale del Consorzio del Salva** e al tempo stesso riconoscere maggiormente il latte cremasco: pensare / studiare un modello gestionale e di business che possa aprire maggiormente le porte dell'estero al prodotto Salva, in modo da **trainare la domanda locale di latte** da poter trasformare nel nostro rinomato prodotto DOP. Ecco i potenziali vantaggi:
  - i. coltivare la filiera locale,
  - ii. riconoscere un prezzo adeguato,
  - iii. portare il nostro DOP in tutto il mondo.

**4. Miglioramento dei servizi di settore:** oggi le aziende chiedono supporto gestionale, finanziario e organizzativo (servizi ora ritenuti carenti o inesistenti) e vengono inoltre segnalate forti difficoltà di comunicazione da parte degli organismi associativi. Diventa quindi opportuno un ripensamento delle funzioni delle attività che le associazioni di categoria offrono ai loro associati, nonché l'implementazione di nuovi servizi, autosostenuti tramite innovativi modelli di business che possano portare valore aggiunto a tutta la filiera e aprire nuove opportunità.

Vengono suggeriti inoltre:

- la promozione del **coinvolgimento di giovani** appassionati e intraprendenti del settore, loro valorizzazione e realizzazioni di azioni favorevoli al loro consolidamento imprenditoriale;
- una **maggiore diffusione della cultura d'impresa**, soprattutto in merito alla gestione dei costi e della marginalità aziendale;
- una promozione della **sburocratizzazione del settore**, che nel giro di pochi anni ha raddoppiato la mole amministrativa di lavoro;
- di porre attenzione all'importanza del monitoraggio dei mercati per una **corretta diffusione delle informazioni a tutti gli operatori della filiera**;
- migliorare e favorire l'adozione di **nuove e avanzate tecnologie sostenibili** dal punto di vista economico e ambientale, senza sradicare quelle sinora condotte con successo e nel rispetto dell'equilibrio naturale;
- di considerare l'avanzamento in sede WTO del processo di **riconoscimento dei marchi di tutela**, per fronte al grave problema della **contraffazione** e dell'Italian sounding.

## **UN SISTEMA TURISTICO SINERGICO E IN RETE**

L'attuale mancanza di una strategia turistica di bacino ha come effetto la disgregazione dell'offerta, accompagnata dalla dispersione dell'impatto che hanno le risorse, già poche, destinate a questo fine. Ne deriva una sostanziale disorganizzazione percepita sia dal visitatore che dal cittadino.

Rinvigorire l'organizzazione dell'offerta turistica richiede la costruzione di un **piano integrato per un turismo sinergico** in grado di rilanciare il territorio cremasco, con benefici sia sul fronte del benessere interno che dell'attrattività turistica.



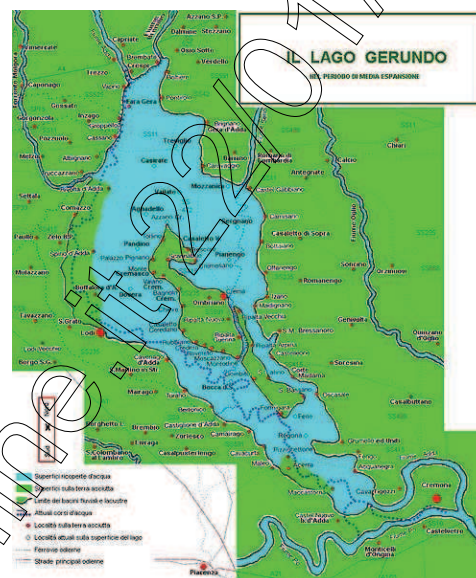


Un turismo di qualità e funzionale è alimentato da tutte le attività esistenti sul territorio ed è quello che connette l'attenzione del visitatore al significato vero della località e degli elementi che la compongono, raccontando la storia e valorizzandone gli elementi del presente e del passato.

Emerge quindi l'idea di puntare ad un **'turismo plus'**, in grado di generare opportunità all'avanguardia e ad alto reddito per tutto il territorio e di creare **il mito**, richiamando la storia, dando un significato ad ogni località, un senso ad ogni elemento. In questa nuova ottica di rete, ogni cosa ha un racconto e i sogni alimentano la magia del cremasco.

La sfida di **Expo 2015**, con i suoi 20 milioni di visitatori attesi, quasi 140 Paesi partecipanti, 2000 eventi in 184 giorni e stime di "ricaduta" pari a 200.000 posti di lavoro e 24,7 miliardi di euro di produzione aggiuntiva, richiede un'attivazione di energie già il 2014 e l'avvio di un percorso di preparazione e avvicinamento per il territorio cremasco che è subito alle porte dell'evento.

Il tema, **Nutrire il pianeta, Energia per la vita** permetterà di valorizzare l'agroalimentare, le tecnologie ecocompatibili, che contribuiranno, anche attraverso l'aumento della produttività agricola e agroalimentare, a dare risposte ai fabbisogni di una popolazione mondiale in rapida crescita.



Da segnalare anche le **Fattorie Didattiche** del territorio cremasco, che portano il settore agroalimentare verso un turismo didattico in connessione con la natura:

- Cascina Santa Maria di Bressanoro di Castelleone
- Cascina S.Alessandro di Soncino
- Cascina Arcobaleno di Capergnanica
- Cascina Santa Maria di Torlino Vercati
- Vivaibambù di Credera Rubbiano
- Isola Gerre di Pizzighettone

## Proposte e filoni da perseguire

Vengono proposte le seguenti azioni:

- **Mappare gli interessi moderni di visita del territorio**, coinvolgendo in un unico sistema turistico a rete le zone di Crema, Castelleone, Pandino, Soncino e i luoghi di natura, arte, cultura, musica, gastronomia e produzioni tipiche che oggi fanno del cremasco un territorio animato da notevoli iniziative di qualità.
- **Mettere in rete** di tutte le attività turistiche del cremasco, con flessibilità e determinazione insieme, per la creazione di strumenti di marketing turistico-culturale più ricchi ed adatti alle nuove tendenze, come un **portale web (in due lingue)** quale finestra verso il mondo, contenente informazioni organizzate, chiare e aggiornate; si ipotizza quindi un rilancio in rete dei soggetti competenti sul tema quali ad esempio le Proloco. L'ipotesi prevede un **ufficio turistico integrato**, un info point sempre aperto dalle 8 alle 20, anche tramite mobile app, che valorizzi tutte le risorse del cremasco (i palazzi e gli elementi storico-culturali e le città murate, la



gastronomia e la connessione con la filiera agroalimentare, i locali, la vocazione musicale e teatrale, i santuari e le chiese, le risorgive, i parchi e i percorsi nella natura, le attività sportive, il golf club, il parco della preistoria, gli spettacoli e i festivals come il FATF, le fattorie didattiche e le cascine aperte, ecc.)

- **Dare spazio ai giovani cremaschi** che hanno l'interesse e la visione per dare vita ad una nuova concezione scenografica e attrattiva del territorio, liberando le risorse più preziose per nuova imprenditorialità e per l'organizzazione di eventi a forte impatto emotivo (Festival, Master Class, ecc)
- **Essere più internazionali (waiting for Expo 2015):** attivare una preparazione in rete per l'inizio di Expo 2015, creare le condizioni di dialogo internazionale, in collaborazione con i soggetti titolati alla regia (Camera di Commercio di Cremona) nonché avvicinare l'Europa anche attraverso iniziative di scambi culturali e di volontariato con altri paesi
- **Rinnovare la ricettività** attraverso politiche di sistema, di posizionamento e di prezzo, valorizzando la disponibilità esistente con hotel, affittacamere, agriturismi, B&B.. sia per i clienti delle aziende cremasche che per turisti, nonché la valorizzazione delle iniziative di rete quali ad esempio Le Tavole Cremasche, Made in Crema, ecc.
- **Costituire un Distretto dell'Arte Organaria**, connettendo il patrimonio storico dell'arte organaria e potendo diventare un punto di riferimento a livello nazionale, attraverso la mappatura degli organi cremaschi nel mondo, il Corso in tecniche del restauro CR.Forma, il ruolo dell'Università con un'idea di corso di laurea, un Festival della Musica per organo, il Museo dell'Organo e altro ancora.
- **Creare valore condiviso:** permettere alle aziende locali interessate (di ogni settore) di accompagnare l'efficientamento del sistema turistico quale business che crea valore condiviso, grazie alla preparazione gestionale e finanziaria per avviare una ridefinizione lungimirante, sostenibile e di ampio respiro.

### **Tematiche trasversali**

#### **ENERGIA & AMBIENTE → in connessione con Agroalimentare e Zootecnia**

- **Favorire l'integrazione delle filiere locali per la tutela dell'ambiente:** stimolare l'integrazione di filiere agroalimentari, anche per un maggiore rispetto dell'ambiente; oggi l'Italia è infatti un importatore netto di latte (ogni giorno a Lodi arrivano 400 tonnellate di latte estero).
- **Ipotesi di favorire la realizzazione di serre per lo sfruttamento dell'energia termica generata dagli impianti a biogas;**
- **Sviluppo del biometano** da impianti di digestione anaerobica, destinato a trazione, per diminuire l'inquinamento da gasolio agricolo e non solo;
- Problema del potenziale **inquinamento delle falde**, derivante da una non uniforme strategia per la risoluzione della Direttiva Nitrati.



## ENERGIA & AMBIENTE → in connessione Turismo Sinergico

Alcune ipotesi delle opportunità che giungono dall'energia e l'ambiente per la valorizzazione turistica riguardano:

- Il problema dell'**abbandono delle cascine** a seguito di dismissioni e cessazione di allevamenti intensivi (ipotesi di investimenti per realizzare ricettività turistica quali *l'albergo diffuso*, sulla scia del progetto di Pavia "Le 100 Cascine", destinato alla riqualificazione rurale e in termini energetici delle cascine pavesi);
- Ipotesi di realizzazione di **eccezionali percorsi ciclabili**, da valorizzare dal punto di vista turistico, dell'attrattività esterna e migliore qualità della vita dei cittadini cremaschi
- Nell'ottica del miglioramento della concezione scenografica del cremasco, si può ipotizzare lo sfruttamento dei **salti d'acqua per illuminazione lungo il canale**, attraverso microturbine ad acqua; nei pressi della Colonia Seriana è già stata installato un mini idroelettrico.

## 1. Obiettivi e risultati da conseguire con il presente progetto

Il progetto, che presenta il Comune di Crema, ai fini del bando citato, si inserisce nel più ampio Progetto Cremonese in occasione di Expo Milano 2015, che si propone l'obiettivo di realizzare una straordinaria convergenza di interessi scientifici, turistici e culturali, attorno al tema *Food*, concernenti:

- il marketing territoriale (per enti locali): *City Branding*, network nazionale e internazionale anche per attrazione di investimenti;
- i contatti commerciali esteri, promozione marchi e prodotti, "visibilità fuori Expo" (agricoltura, industria e artigianato)
- l'attrazione turisti, il posizionamento strategico città (agro-alimentare e ristorazione)
- il rafforzamento dell'eccellenza, l'alta formazione, la partnership (Università e scuole)
- la promozione internazionale del patrimonio culturale, dei musei, del territorio (Cultura, enti locali, aziende agricole e agro-alimentari)

Il Progetto Cremonese, a cui il Comune di Crema ha aderito, sta progettando attraverso, una serie di iniziative, nello specifico attraverso corsi di formazione sull'agro-alimentare per funzionari e dirigenti italiani e visitatori Expo 2015 di tutto il mondo, di attrarre un flusso di persone qualificate, culturalmente attente, per offrire la conoscenza di metodi produttivi agricoli e agroalimentari e far conoscere la storia e la cultura millenaria dei nostri territori, in cui tali metodi sono nati e si sono sviluppati, perché veicolino, dalle loro posizioni professionali, in ogni angolo del globo, la tradizione del territorio cremasche e lombarde.

Il progetto CEEP (*Cremona Executive Education Program*) è guidato dall'ATS (associazione temporanea di scopo) che ha come capofila la Camera di Commercio di Cremona e come membri la Provincia di Cremona, i Comuni di Crema, Cremona e Casalmaggiore, le associazioni di categoria, comprese quelle agricole, del territorio. Il Centro per lo Sviluppo Imprenditoriale dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Cremona è incaricato della realizzazione tecnica. Si tratta di un programma straordinario di corsi Executive Internazionali di alto livello per operatori del settore agricolo, zootecnico e alimentare (produzione, distribuzione, controllo, innovazione, politiche pubbliche) con lezioni di esperti, visite ed esperienza sul campo nella *Food Valley* padana, in collaborazione con istituzioni internazionali.



A Crema si terranno almeno 6 settimane formazione su questi temi, con l'attesa di visitatori soprattutto stranieri almeno in numero di circa 2.000 unità (solo per il progetto CEEP), che potranno fruire dei luoghi più belli e storici della città, rendendo il momento di formazione unico e indimenticabile.

L'obiettivo, tuttavia, va anche oltre l'evento dell'Expo, in quanto si propone, di incrementare l'attenzione anche dei residenti del territorio verso l'agricoltura e il settore agro-alimentare e quindi la loro fruizione.

Il marketing di molti prodotti italiani ci insegna infatti che per avvicinarsi e apprezzare molti tesori locali, gli italiani hanno, a volte, bisogno di veder riflessa la meraviglia negli occhi degli altri, consumatori o visitatori stranieri.

I corsi avranno luogo in edifici storici, in quanto lo scopo è quello di illustrare il contesto storico e culturale proprio dei nostri territori, per cui la location a Crema sarà presso il Centro Culturale Sant'Agostino, sede del Museo, che a questo fine ha bisogno di interventi per potenziarne l'accoglienza nonché i servizi connessi all'offerta. In particolare, interventi per climatizzare alcune sale, che saranno adibite allo scopo, per potenziare cablaggi elettrici ed elettronici, anche per qualificare da un punto di vista comunicativo la struttura, di attrezzature per la traduzione simultanea, di arredi adeguati per ospitare i corsisti-visitatori, di computer. La connessione in banda larga di tutto l'edificio sarà uno dei principali nodi tecnologici per guidare, attraverso app e tutorial on line, i visitatori.

Per lo sviluppo digitale si utilizzerà la piattaforma E015 che rappresenta un ambiente digitale di cooperazione aperto, competitivo, non discriminatorio e concorrenziale per lo sviluppo di servizi integrati offerti ai cittadini tramite la rete internet e che costituirà una importante opportunità per lo sviluppo del territorio.

L'iniziativa ha l'obiettivo di favorire l'incontro tra domanda e offerta di beni e servizi da parte del sistema delle imprese agro-alimentari e non a favore dei cittadini, non solo nel quadriennio di preparazione e di svolgimento dell'esposizione universale, ma anche per gli anni successivi.

La piattaforma E015 – *Digital Ecosystem* mette a disposizione di tutti gli operatori economici che intendono partecipare all'iniziativa gli standard tecnologici, le linee guida, i processi, le regole e gli elementi infrastrutturali abilitanti per favorire l'interoperabilità dei servizi ICT e la realizzazione di applicazioni informatiche (multicanale / multidispositivo e/o siti web) che offrono funzionalità integrate agli utenti finali.

Una strategia di marketing e di promozione è già in atto in tutti i Paesi aderenti ad Expo 2015, per promuovere l'iniziativa dei corsi, che ha come partner ufficiali, tra gli altri, oltre all'Università Cattolica, Expo Milano 2015, Regione Lombardia (Agricoltura), il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, il Parco Tecnologico Padano, l'EFSA, il FAO, l'ANMVI, la Commissione Europea e il Politecnico di Milano.

I visitatori, che arriveranno a Crema per il progetto CEEP e per gli altri progetti di alta formazione, avranno a loro disposizione dei pacchetti di accoglienza che il Comune sta strutturando con il supporto di Camera di Commercio di Cremona e della Provincia. Si vuole proporre un pacchetto chiuso che preveda soluzioni *all inclusive*, comprese di ricettività, ristorazione e visite guidate in aziende agricole e agro-alimentari. Questi pacchetti, che verranno proposti anche a tour operator italiani ed esteri nonché a *destination manager* come Explora Scpa, saranno corredati dagli Itinerari





per EXPO 2015.

Anche il marchio *Made in Crema*, composto da aziende locali del settore *food*, sarà coinvolto negli itinerari del turismo culturale e gastronomico attraverso il circuito della ristorazione e del catering legato ai numerosi eventi culturali che, proprio intorno alla tematica del cibo, animeranno il Centro Culturale S. Agostino.

Le scuole e i giovani del territorio verranno coinvolti per animare le giornate, lasciando ai visitatori un'esperienza vivida della bellezza dinamica che questo luogo può generare.

In quest'ottica, va rilevato che l'Amministrazione comunale di Crema ha individuato l'ex convento Sant'Agostino quale cuore pulsante e principale polo culturale della città. Da anni infatti il complesso monastico è oggetto di impegnativi interventi di recupero e restauro architettonico, di rifunzionalizzazione della struttura e per nuovi allestimenti museali.

## 2. Azioni previste

L'Associazione temporanea di scopo (ATS), che dispone di un budget di 636.000 euro, sta procedendo, tra l'altro, a promuovere l'iniziativa dei corsi a livello mondiale e ha individuato fino ad oggi, per i corsi, le location di Cremona e di Crema.

Con tutta evidenza, in linea con quanto esposto in relazione alla centralità culturale del Convento Sant'Agostino, la location individuata per Crema è, come già detto, l'ex complesso monastico.

I corsi saranno tenuti dal Centro di ricerca per lo sviluppo dell'attività imprenditoriale (CERSI) dell'Università Cattolica con sede in Cremona. Dureranno una settimana e si susseguiranno almeno una volta al mese per la durata dell'Expo. Il Comune di Crema e gli altri Comuni vicini in accordo con le associazioni di categoria locali hanno in programma una serie di manifestazioni culturali, soprattutto in coincidenza con la settimana dei corsi, in modo da far incontrare visitatori e popolazione locale in occasione di tali manifestazioni.

Le azioni previste sono azioni di riqualificazione tecnologica (per incrementare la fruibilità dei locali e la capacità di accoglienza in vista dei corsi Expo: il nuovo allestimento tecnologico della sala Angelo Cremonesi).

La sala verrà riallestita come sala da utilizzare per la realizzazione di corsi relativi alle eccellenze cremasche in favore dei visitatori Expo. Tali corsi, come già detto, sono destinati a funzionari e dirigenti pubblici e privati di tutto il mondo, al fine di attrarre un flusso di visitatori qualificati, culturalmente attenti, per offrire la conoscenza di metodi produttivi agricoli e agro-alimentari e far conoscere la storia e la cultura millenaria dei territori della provincia di Cremona, in cui tali metodi sono nati e si sono sviluppati.

Il tutto senza trascurare (anzi, favorendo) l'interesse dei visitatori per il patrimonio culturale cremasco: essi, infatti, nella sola sala Cremonesi potranno osservare da vicino tutti i giorni le tavolette da soffitto in legno del XV e del XVI raffiguranti, tra gli altri, gli stemmi delle maggiori famiglie nobiliari cremasche. I loro interessi di natura culturale potranno poi essere maggiormente soddisfatti visitando le collezioni del Museo ed altri luoghi dell'ex convento come la sala da Cemmo.



L'idea, alla base della progettazione dell'allestimento tecnologico della Sala Cremonesi, si materializza in una sala multimediale caratterizzata da una notevole flessibilità di impiego a seconda delle diverse esigenze che si manifestano sia nel periodo di EXPO Milano 2015 sia successivamente, garantendo la funzionalità di un'aula didattica, oppure di una sala per convegni, di un locale suddiviso per gruppi di lavoro oppure di una sala consiliare, per citarne alcuni.

La configurazione base in vista del "CEEP - Cremona Executive Education Program" sarà costituita da un'aula didattica dotata di n.22 postazioni con PC, cuffie e radiomicrofoni, lavagna multimediale, n.2 postazioni per docenti, attrezzatura per video proiezioni, impianto audio e video, spazi per la traduzione simultanea in almeno quattro lingue diverse, connessione internet wi-fi ad alta velocità.

L'intervento abbraccia quattro ulteriori locali da destinare ad area traduzioni, sede regia, area segreteria evento, area accoglienza e guardaroba.

### 3. Descrizione sintetica attrezzature da acquisire

Per poter ospitare corsi e visitatori è necessario procedere con le seguenti opere e acquisire le seguenti attrezzature:

#### a) Impianto di climatizzazione.

Il progetto dell'impianto di raffrescamento dei locali oggetto di intervento prevede l'installazione di una pompa di calore esterna raffreddata ad aria con struttura portante in lamiera "aluzink" in grado di fornire ottime caratteristiche meccaniche e lunga resistenza alla corrosione., di potenza frigorifera di 24,0 kW e potenza assorbita totale di 10,3 kW.

Il raffrescamento della Sala Cremonesi avverrà mediante n.8 ventilconvettori alti per installazione a pavimento, con motore centrifugo a 3 velocità, filtro inferiore e con termostato elettronico per il controllo automatico della velocità del ventilconvettore, commutazione estate/inverno automatica, accensione spegnimento automatico e funzione economy, con sonda di consenso di minima.

I locali denominati "area traduttori", "locale server" e "segreteria ed accoglienza ospiti" saranno dotati di un sistema monosplit composto da n.6 climatizzatori fissi da parete senza unità esterna, la cui capacità di deumidificazione raggiunge 1 lt/h, la classe energetica A, il gas refrigerante R410A; tutti dotati di telecomando a raggi infrarossi per gestire tutte le funzioni, di timer per la programmazione di accensione e spegnimento, nonché di filtro aria ambiente.

#### b) Attrezzature per video proiezioni, impianti audio, dotazioni computer ed impiantistica correlata, illuminazione locale, adattamenti spazi limitrofi dell'ambito museale.

L'impianto di video-proiezione sarà costituito da un video proiettore delle migliori marche presenti sul mercato, con tecnologia LCD o DLP; sarà in grado di supplire alle diverse necessità per proiezioni ad alta luminosità su grande schermo, in funzione anche delle caratteristiche dell'applicazione, alle condizioni di luminosità ed alle esigenze operative. Esso sarà ad ottica tradizionale e corta, montato su un blocco costituito da lavagna multimediale; ideale per le applicazioni di tipo Educational e che permette la regolazione dell'angolo di inclinazione del videoproiettore, garantendo così una proiezione ottimale.

Completa l'impianto lo schermo di proiezione che sarà motorizzato, con radiocomando, autoportante e su carrello.



L'aula didattica sarà dotata di n.2 personal computer per postazioni docente, n.22 postazioni pc destinate ai corsisti con computer dotati di monitor lcd, n.1 stampante collegata in rete, n. 1 computer per segreteria dell'evento, tutti di ultima generazione, performanti, compresi di monitor LCD da 20'' a 23'', tastiera e software dedicati.

Completa la fornitura delle apparecchiature informatiche una stampante multifunzione collegata in rete, laser e a colori.

L'impianto audio sarà composto da una centrale audio per convergenza segnali provenienti dai microfoni, con regolazione toni alti e bassi, nonché limitazione degli interventi del pubblico; da un amplificatore per la gestione in alta qualità dei contenuti trasmessi nei filmati e nel corso dei dibattiti; da quattro diffusori acustici per la diffusione dell'audio all'interno della Sala Cremonesi, mobili, installati su supporto autoportante, in grado di diffondere l'audio proveniente dagli apparati in maniera uniforme; da due microfoni da tavolo con base microfonica wireless, microfono cardioide e stelo lungo 30 cm; da quattro microfoni dinamici, con tecnologia wireless, compresa la centralina ricevitrice; da un router per connessione Internet ad alta velocità.

Per garantire la traduzione simultanea in diverse lingue si procederà all'installazione all'esterno della Sala Cremonesi e in locali limitrofi, di quattro cabine per traduzione simultanea, con sistema ad infrarossi digitale, insonorizzate, dotate di impianto video a circuito chiuso.

La Sala Cremonesi sarà infine dotata di un nuovo impianto di illuminazione, compreso di corpi illuminanti di ultima generazione, di un nuovo impianto di distribuzione della forza motrice, di un nuovo quadro elettrico di comando, il tutto rispondente alla normativa vigente e in grado di far fronte alle diverse esigenze di utilizzo della Sala.

#### c) Arredi di livello medio alto e tendaggi.

Particolare cura sarà posta nella scelta degli arredi trattandosi di locali inseriti in un Complesso Museale di particolare rilevanza storica, artistica e culturale.

I ventidue tavoli dedicati ai partecipanti ai lavori saranno di livello medio/alto, ergonomici, dal design ricercato, multifunzione, componibili, facilmente movibili e richiudibili; aventi struttura in alluminio, piano in legno, predisposizioni per passaggio cavi e cablaggi dei computer.

Le ventidue sedie dei corsisti saranno impilabili, con sedile e schienale in polipropilene, dotate di pannelli imbottiti a sedile e schienale, telaio in acciaio trafilato tondo, cromato, compresi braccioli a altri optional.

Il tavolo per docenti dei corsi di formazione sarà di livello alto, dal materiale pregiato, multiuso, con ampia superficie.

Le due sedie per docenti saranno eleganti, comode, ergonomiche, dotate di rotelle, conformi alla normativa in materia.

L'area segreteria e accoglienza sarà composta da un blocco arredo per la registrazione dei partecipanti ai corsi di formazione, compreso di sedia e cassetiera, nonché arredi per area di attesa o intrattenimento ospiti dotata di poltrone comode, ergonomiche, esteticamente valide, e di tavolino portaoggetti; infine si predisporrà uno spazio con guardaroba e custodia oggetti personali.

Completa l'arredo della Sala Cremonesi la fornitura e posa di sei tende a rullo, motorizzate, comandate da telecomando oppure attraverso un'app per dispositivi mobili.

Per lo specifico progetto il Comune ha a disposizione il 50% dei € 190.460,00, iva compresa, non potendo il Comune scaricare l'IVA, necessari per la realizzazione.

#### 4. Piano/tabella dei costi



PIANO DEI COSTI, CHE RIASSUME IN FORMA DI TABELLA LE VOCI DI SPESA PUNTUALMENTE DESCRITTE	
Costo complessivo : € 190.460,00 IVA inclusa	
VOCI DI SPESA	COSTO (IVA incl.)
Impianto di climatizzazione (fornitura e posa).	
n.1 pompa di calore esterna raffreddata ad aria : € 9.500,00	€ 26.000,00
n.8 ventilconvettori con motore centrifugo a 3 velocità : € 6.000,00	
n.6 climatizzatori fissi da parete senza unità esterna : 10.500,00	





<p>Attrezzature per video proiezioni, impianti audio, dotazioni computer ed impiantistica correlata, illuminazione locale, adattamenti spazi limitrofi dell'ambito museale (fornitura e posa).</p> <p>n.1 videoproiettore con tecnologia LCD o DLP ad ottica tradizionale e corta montato su lavagna multimediale : € 1000,00</p> <p>n.1 schermo di proiezione costituito da una lavagna multimediale LIM, motorizzato, con radiocomando, autoportante e su carrello : € 2.000,00</p> <p>n.2 personal computer per postazione docenti completo di monitor LCD full HD da 23'', tastiera, mouse, software necessari : € 4000,00</p> <p>n. 22 personal computers per postazione corsisti completi di monitor LCD da 20'', tastiera, mouse, software necessari : € 22.000,00</p> <p>n. 1 stampante multifunzione collegata in rete, laser, a colori : € 500,00</p> <p>n. 1 personal computer per postazione registrazione corsisti, dotato di monitor LCD da 23'', tastiera, mouse, software necessari : € 1000,00</p> <p>n. 1 centrale audio per convergenza segnali provenienti dai microfoni, con regolazione toni alti e bassi, limitazione degli interventi : € 500,00</p> <p>n. 1 amplificatore per gestione in alta qualità dei contenuti trasmessi nei filmati e nel corso dei dibattiti : € 700,00</p> <p>n. 4 diffusori acustici per la diffusione dell'audio all'interno della Sala, mobili, in stallati su supporto autoportante, in grado di diffondere l'audio proveniente dagli apparati in maniera uniforme : € 1.200,00</p> <p>n. 2 microfoni da tavolo con base microfonica wireless, microfono cardioide e stelo lungo 30 cm : € 100,00</p> <p>n. 4 microfoni dinamici, con tecnologia wireless, compresa n.1 centralina ricevitrice : € 400,00</p> <p>n.1 router per Internet ad alta velocità : 100,00</p> <p>n. 4 cabine per traduzione simultanea, con sistema ad infrarossi digitale, insonorizzate, dotate di impianto video a circuito chiuso : € 4000,00</p> <p>n. 1 nuovo impianto di illuminazione della Sala Cremonesi in sostituzione dell'esistente, dotato di lampade di ultima generazione : € 7500,00</p> <p>n.1 nuovo impianto di forza motrice e nuovo quadro elettrico : € 10.000,00</p> <p>n.1 cablaggio impianto audio e video realizzato, compreso regia : € 5.000,00</p> <p>n.1 opere di completamento dei locali adibiti a "area traduzioni" e "segreteria dell'evento" : € 5.000,00</p>	<p>€ 65.000,00</p>
--	--------------------



Arredi di livello medio alto e tendaggi (fornitura e posa)		
n. 22 tavoli porta PC per i partecipanti ai corsi, ergonomici, componibili, multifunzione, richiudibili, struttura in alluminio, piano di materiale idoneo, predisposto per passaggio cavi : € 11.000,00		€ 24.000,00
n. 22 sedie impilabili, con sedile e schienale in polipropilene, dotate di pannelli imbottiti a sedile e schienale, telaio in acciaio trafilato tondo, cromato, compresi braccioli a altri optional : € 5000,00		
n.1 tavolo per docenti dei corsi di formazione, di livello medio/alto, dal materiale pregiato, multiuso, con ampia superficie : 700,00		
n.2 sedie per docenti, eleganti, comode, ergonomiche, dotate di rotelle, conforme alla normativa : € 1000,00		
n.1 blocco arredo per la registrazione dei partecipanti ai corsi di formazione, compreso di sedia e cassetiera : € 1.800,00		
n.1 blocco arredo per area di attesa o intrattenimento ospiti sita all'interno del locale Segreteria dell'evento : € 1.500,00		
n. 6 tende a rullo, motorizzate, comandate da telecomando oppure attraverso un'app per dispositivi mobili : € 3.000,00		
Revisione impianto elettrico e adattamenti impiantistici, automazioni, lavori correlati agli spazi limitrofi, guardaroba, insonorizzazioni.		€ 18.000,00
n.1 revisione impianto elettrico esistente all'interno dei locali destinati all'evento con l'obiettivo della messa a norma : € 4.000,00		
n.1 opere di adattamenti impiantistici in funzione degli esistenti impianti : € 2.000,00		
n. 1 automazioni varie per facilitare l'uso dei locali : € 2.000,00		
n.1 interventi manutentivi conservativi all'interno dei diversi locali quali tinteggiature, opere murarie, coperture, ecc. : € 5.000,00		
n.1 allestimento spazio per guardaroba, compreso fornitura e posa di arredo necessario : € 1.000,00		
n.1 piccole opere di insonorizzazione della Sala : € 4.000,00		
Sinopie		€ 20.000,00
Realizzazione struttura per fruizione sinopie : € 20.000,00		
Tecnologie e piani di accoglienza e promozione turistica		€ 25.000,00
Convenzione con PRO LOCO per servizio di accoglienza dei visitatori e guida per visite; comprese "Apps" e audioguide : € 25.000,00		
Spese ammissibili per spese generali		€ 12.460,00



TOTALE IVA 22% COMPRESA

€ 190.460,00

## 5. Cronoprogramma -

DESCRIZIONE ATTIVITA'				nov-14	dic-14	gen-15	feb-15	mar-15	apr-15
progettazione preliminare									
progettazione definitiva									
progettazione esecutiva									
deliberazione degli interventi da parte della Giunta Comunale									
affidamento delle forniture									
messa in opera delle forniture									

## 6. Piano di comunicazione e pubblicizzazione delle attività

Il piano di comunicazione e la pubblicizzazione dell'attività ha due target distinti. Da un lato i visitatori di Expo 2015 in Italia e all'estero, attraverso la pubblicizzazione dei corsi per cui la location nell'ambito dei beni architettonici del territorio cremonese è uno dei punti di forza (Centro S. Agostino a Crema e Palazzo Trecchi a Cremona). Il primo piano di comunicazione si basa su una campagna di marketing internazionale su 22.000 indirizzi professionali, presso gli enti pubblici dei Paesi partecipanti, partnership con aziende internazionali per i loro dipendenti nonché attraverso un Sito Web multilingue con patrocinio ufficiale di Expo 2015 Milano. Gli strumenti utilizzati saranno contatti diretti *one to one*, newsletter, materiali video, e-book, campagne sui social network e sui blog, pubblicità su portali educacional collegati con EXPO 2015. Il secondo piano di comunicazione, che avverrà a ridosso dell'evento sarà diretto ai residenti del territorio cremasco, attraverso mass media locali, siti web dei Comuni, portali, blog turistici e social network con lo scopo di far convergere verso l'evento l'attenzione dei residenti sia per renderli partecipi degli eventi attrattivi che sarà possibile fruire sia come visitatori sia come cittadini. **Saranno coinvolte tutte le scuole cremasche, che a oggi contano 21.000 studenti, per rafforzare il più possibile le modalità di fruizione dell'offerta culturale integrata che con questo progetto aggiungerà un punto di forza.**

## 7. Monitoraggio e valutazione dei risultati

Il sistema di monitoraggio e valutazione prevede la selezione di alcuni indicatori di performance e



di risultato. In particolare, su questo progetto di valorizzazione del patrimonio culturale sarà considerato come principale indicatore quello del numero di visitatori, che verrà disaggregato in due blocchi: italiani e stranieri. Altro indicatore di valutazione sarà il livello di soddisfazione dei visitatori (*customer care*) riguardo alla promozione, informazione, messa in rete dei servizi integrati di promozione culturale, nonché dei servizi di accoglienza.

Sono previsti elementi di verifica e di valutazione dell'azione di intervento:

- *ex ante* (elementi di coerenza interna del progetto, grado di innovazione e di trasferibilità)
- *ex post* (schede di valutazione, indicatori)

che forniscono elementi di efficacia e di qualità dell'intervento.

La valutazione *ex post* è successiva alla conclusione del progetto e consentirà di avere dati oggettivi sull'impatto.

Sarà così possibile modellare l'esperienza e dare diffusione dei risultati raggiunti. La trasferibilità dei risultati potrà riguardare sia la metodologia di lavoro, che può essere declinata sia in buone pratiche individuate nella realizzazione del progetto stesso, sia in alcuni aspetti contenutistici.

## LUOGHI DOVE SARANNO ESEGUITI GLI INTERVENTI









www.Albopretorioonline.it







