



VALDICHIANA SENESE BELLEZZA INFINITA

NUOVO VIDEO

Lancio di "Valdichiana Senese - Bellezza Infinita", il nuovo video promozionale della destinazione della Valdichiana Senese incentrato sulle bellezze naturali, i borghi e l'autenticità del luogo. Il video pubblicato sui social ha raggiunto 52774 persone ed è stato visto nella sua interezza da circa 5000 persone.

Il lancio del video ha aperto la campagna di comunicazione autunnale "Valdichiana Senese - Bellezza Infinita"

ANNO 2020

Agosto



ULISSE FEST – 26/28 AGOSTO IL FESTIVAL DI LONELY PLANET

Prosegue la collaborazione con Lonely Planet dopo la pubblicazione dell'editoriale allegato al Magazine.

Il 26 e il 28 agosto la Valdichiana Senese è stata protagonista all'Ulisse Fest, il festival del viaggio firmato Lonely Planet, prima con la proiezione del nuovo video promozionale e poi con un panel dedicato al turismo enogastronomico al quale ha partecipato il referente istituzionale dell'Ambito turistico della Valdichiana Senese, il sindaco di Montepulciano Michele Angiolini.

BAEDEKER TOSKANA: IN VALDICHIANA SENESE CON JUERGEN SORGES PER LA REVISIONE DELLA CELEBRE GUIDA TEDESCA

Baedeker è una delle guide più famose al mondo, una pietra miliare del turismo letterario che dalla seconda metà del XIX secolo ispira viaggiatori di tutto il mondo. Il 23 e il 24 settembre abbiamo avuto il piacere di ospitare in Valdichiana Senese Juergen Sorges, autore della guida Baedeker Toskana, in visita nel territorio per una revisione editoriale. Enogastronomia, benessere e cultura sono stati al centro delle sue visite in Valdichiana Senese, un territorio già noto al giornalista che però ancora una volta lo ha sorpreso con la sua offerta turistica di qualità.



USCITA SULLA RIVISTA "IN VIAGGIO"

Uscita del numero della rivista "In Viaggio" con copertina dedicata a Montepulciano e la Valdichiana Senese e un'editoriale sul territorio.



SAPORI VAL DI CHIAMA SENESE

INDIRIZZI

De' Ricci - Cantine Storiche in Montepulciano
Montepulciano (SI) Via Ricci 11 • 0578 257466; cantinade Ricci • Orario: 10.30-19, degustazioni su prenotazione. Prezzi: su richiesta.

Contucci
Montepulciano (SI) Via del Raso 7 • 0578 257006; contucci.it • Orario: lun-ven 11-12.30 e 14.30-19, sab-dom 11-19. Prezzi: visite e degustazione gratuite.

Talasa
Montepulciano (SI) Via Talasa 8 • 0578 257620; talasa.it • Orario: 10.30-19, visite guidate e degustazioni su prenotazione. Prezzi: degustazione 4,5 € su con tagliere di salumi e formaggi 25 €.

Enoteca Consorzio Vino Nobile di Montepulciano
Montepulciano (SI) Fortezza di Montepulciano, Via San Donato 21 • 0578 257812; enotecainobile.it • Orario: 11-21.

Tempio di San Biagio
Montepulciano (SI) Via di San Biagio 14 • 0577 286300; tempioabiagio.it • Orario: 10-12.30 e 14-18, dom: 12-12.30 e 14-18. Ingresso: 3,00 €.

Fattoria Pulciano
Montepulciano (SI) SS149 (Strada per Chianciano) 37 • 0578 258711 e 330 1400162; fattoriapulciano.it • Orario: 9-20.30.

Le Bertalle
Montepulciano (SI) Via della Colombella 7 • 0578 255030; lebertalle.com • Orario: su richiesta.

Macelleria Belli
Montepulciano (SI) Via Passeggio Cortesi 55 • 0577 660360; macelleriabelli.it

Società Agricola Fieri - Officina della Chianina, Agri-Macelleria e Agri-Ristoro
Montepulciano (SI) Località Fieri, Via dei Duca 150 • 0578 263640; chianinabelli.it • Orario: meglio 9-19.30, ristorante sempre aperto a pranzo, la sera su prenotazione. Prezzi: visita all'azienda gratuita su prenotazione; ristorante prezzi medio 30 €.

Museo Nazionale Etrusco
Chianciano (SI) Via Postriva 60 • 0578 20177; museonazionaleetrusco.it • Orario: 9.30-20. Ingresso: 6 €.

Concattedrale di San Secondiano
Chianciano (SI) Piazza Duomo; museodiconcattedrale.it • Orario: 9-19.12.

Residenza dei Ricci
Chianciano (SI) Via Lancia 13 • 0578 256030; residenza-dei Ricci • Prezzi: lezioni di cucina: pasta e piatti tipici con pranzo 49 €, pasticcerie toscane e internazionale con aperitivo 50 €, cioccolata 20 €.

Villa Valtolina
Montepulciano (SI) Via della Madonna 88 • 0577 660408; villavaltolina.com • Prezzi: pranzo nell'ulivo da 30 €.

Punto vendita Bio Podere Sargajolo
Montepulciano (SI) Via Achille Grandi 1210 • 047 1755842; poderesargajolo.com • Orario: lun-ven 9-12.30 e 17-19.30, sab: 8.30-13.

Chiesa delle Santa Flora e Lucilla
Montepulciano (SI) Piazza Matteotti • Orario: aperta tutti i giorni.

INFO TURISTICHE Valdichiana Living - Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese
Montepulciano (SI) Piazza Grande 7 • 0578 217464; valdichianaliving.it • Prezzi: tour e visite guidate a tema, personalizzate, in tutta la valle: cantine storiche da 29 €, tour della Chianina da 59 €, tour del extravergine d'olio da 79 €, tour in bicicletta fra le cantine da 109 €.

Sopra: la cantina dello scudo Palazzo Vecchio, a Montepulciano. **In alto:** Chiesa di Santo Spirito, a Chianciano. **Sotto:** la casa di Maria Stella Bianchini dell'Azienda Agricola Coste, nelle campagne di Castelnuovo.



1. Vigneti in Montepulciano
2. Palazzo Vecchio, a sinistra, con la cucina durante una lezione di cucina presso Villa Valtolina, a San Casciano.
3. Il Castello di Chianciano, nella seconda metà del XV secolo d.C., una funzione in terracotta e terracotta al Museo Nazionale Etrusco di Chianciano.
4. Colazione nel verde a Villa Valtolina, a Montepulciano.
5. L'interno della Concattedrale di San Secondiano, a Chianciano.
6. L'azienda agricola Pulciano nel territorio di Montepulciano, a Montepulciano.

una collezione di sculture e dipinti scandisce la visita della cantina, con al centro la monumentale bottega. In via di completamento è la nuova sala degustazione di design. In frazione Valtolina, dove un tempo passava il confine con lo Stato Pontificio, la cantina **Palazzo Vecchio** è il cuore di una fattoria del Trecento, testimone della bonifica del fondovalle, una grandiosa opera di ingegneria idraulica che si promosse dal Cinquecento fino all'Ottocento e trasformò la Val di Chiana in una delle zone più fertili della Toscana. La famiglia Liberadori apre le porte per visite e degustazioni in cantina e nelle vicinanze ha aperto **La Dogana**, una bella enoteca-osteria fra le vigne; che serve piatti gourmet ispirati al territorio.

organizza visite nei vigneti e degustazioni presso i produttori, come Maria Stella Bianchini dell'**Azienda Agricola Coste**, nelle campagne di Castelnuovo. A Montepulciano, un antico frantoio è diventato il cuore del **Rebus La Chiana**, che propone l'esperienza bucolica di una colazione o un pranzo apparecchiati fra gli ulivi. Un'occasione perfetta per assaggiare i prodotti dell'azienda, con un sugo di pomodoro dove l'ingrediente scatenato è l'aglio della Valdichiana, dolce e aromatico, con spicchi molto più grandi dell'aglio comune, di cui il solo toscano è molto più digeribile e sano. La sua è ormai una produzione di nicchia, portata avanti da alcune piccole fattorie chianine, come l'azienda agricola **Bio Podere Sargajolo**, nelle campagne di **Torrita di Siena**. I librai, i fratelli Cinzia e Aldo Cinzia, hanno aperto un negozio davanti alla stazione ferroviaria, dove vendono i loro ortaggi e altri prodotti locali, come il formaggio artigianale Sargajolo. Ancora in parte chiuso fra le mura, il centro storico di Torrita è piacevolmente poco turistico, con un'atmosfera di vicoli stretti e mura antiche, come la lanterna in

NUOVO PRODOTTO TURISTICO CULTURALE: "A SPASSO CON..."

L'iniziativa "A spasso con..." è organizzata da Valdichiana Living, agenzia della Strada del Vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana senese, con la locali sezioni Agt (Associazione guide turistiche della Toscana) e con Federagit Federazione italiana guide turistiche, Accompagnatori e interpreti Confesercenti provinciale e guide abilitate della provincia di Siena. Ogni tappa ha una durata di circa due ore e un prezzo a persona di 27 euro (gratuità per i bambini sotto i 12 anni, numero minimo 10 persone). Include la visita con guida abilitata e un ulteriore servizio in base al Comune di riferimento (un museo, un monumento o una degustazione di prodotti locali).



PRESS TOUR "VIA LAURETANA"

Valdichiana Living ha curato l'organizzazione del press tour dedicato al lancio della "Via Lauretana", noto cammino diretto a Loreto che in Valdichiana Senese tocca i comuni di Sinalunga, Torrita di Siena e Montepulciano. Al tour hanno partecipato 9 giornalisti autori per importanti testate nazionali dedicate al turismo quali, Dove, Corriere della Sera, QN, Quotidiano Travel, tra cui la presidente del GIST (Gruppo italiano stampa turistica).

Lo staff della Strada ha curato personalmente il recruiting della stampa, organizzato tutte le tappe del press tour, seguito i giornalisti e il follow up dell'evento.



ANNO 2020

Ottobre

LA VALDICHIANA SENESE PROTAGONISTA AL TTG DI RIMINI E AL BUY TUSCANY.

L'agenzia di incoming interna alla alla Strada Valdichiana Living ha partecipato alle principali fiere del turismo in programma in questa seconda metà di ottobre. L'agenzia ha presenziato al TTG Travel Experience di Rimini dal 14 al 16 ottobre con uno stand promozionale all'interno del padiglione Toscana organizzato da Toscana Promozione Turistica. Spazio anche agli appuntamenti virtuali in occasione del Buy Tuscany che si è invece svolto virtualmente in una due giorni che ha visto il personale della Strada impegnato in una serie di appuntamenti nazionali e internazionali per presentare la destinazione a nuovi buyers.



RISTORANTI DELLA VALDICHIANA SENESE AZIONI INFORMATIVE

A seguito della pubblicazione del DPCM ottobre la Strada ha raccolto un elenco dei ristoranti della Valdichiana Senese, divisi per comune, che offrivano servizio di asporto e consegna a domicilio nel territorio. Un elenco utile per le strutture ricettive della Valdichiana Senese che non avevano servizio di ristorazione interna e per i residenti nel territorio che vorranno approfittare dell'ampia scelta di proposte dei ristoratori del territorio.

L'iniziativa è stata pensata dalla Strada per sostenere le attività di ristorazione e la filiera dell'ospitalità e del turismo.



"OLIO E TERRITORIO: UN LEGAME DA RAFFORZARE" A TREQUANDA

Il 18 ottobre si è tenuta a Trequanda "Olio e territorio: un legame da rafforzare", la tavola rotonda organizzata dalla Strada all'interno della Festa dell'Olio Novo e di Podere. Tanti gli spunti e le riflessioni per il pubblico di produttori, istituzioni e appassionati offerte da Città dell'Olio, con il contributo del Presidente Sonnessa, del Vice Bonechi e del Direttore Balenzano, dal Consorzio IGP Toscano con l'intervento del Vice-Presidente Cresti e Cristina Stribacu, produttrice e presidente delle relazioni internazionali dell'ong Women in Olive Oil, collegata via Skype da Messenia, Grecia.

Tra gli argomenti principali le strategie di valorizzazione del prodotto, la possibilità di inserire il nome del comune di produzione in etichetta e una parentesi sull'olio turismo, un fenomeno sempre più in crescita a livello nazionale e già presente e strutturato in Valdichiana Senese.

Ad aprire l'incontro uno speciale coffee break, dolce e salato a base dei Sapori della Valdichiana Senese, curato e preparato dalla Strada.



ANNO 2020

Ottobre

I SAPORI DELLA VALDICHIANA SENESE PROTAGONISTI DELL'EVENTO DELLA REGIONE TOSCANA DEDICATO AL PROGETTO INTERREG "CAMBIOVIA"

Si è svolto il 9 ottobre presso la Tenuta di Suvignano (Siena) il webinar : "Il valore ecosistemico e multifunzionale dei prodotti tradizionali ed il centro delle competenze: un valore aggiunto per i territori" organizzato dalla Regione Toscana nell'ambito del progetto Interreg "CamBio VIA", Italia Francia Marittimo 2014 - 2020.

La Strada ha partecipato all'evento proponendo una degustazione di prodotti tipici del territorio della Valdichiana Senese per tutti gli intervenuti.



PRESS TOUR "MOTOCICLISMO" RIVISTA SPECIALIZZATA

Si è tenuto nel mese di ottobre il press tour per la nota rivista di motori "Motociclismo". L'itinerario si è incentrato principalmente sul prodotto turistico Etruschi, enogastronomia, i piccoli borghi e l'accoglienza di qualità: assets che distinguono questo territorio dalle altre destinazioni.

L'attività promozionale è durata dal 29 ottobre al 1 novembre e ha toccato tutti i Comuni della Valdichiana Senese. Il personale della Strada si è occupato direttamente di costruire l'itinerario, seguire il giornalista, organizzare i momenti di shooting e gli incontri istituzionali. Inoltre la Strada ha curato anche l'attività di follow up con tutti gli operatori coinvolti in questa azione promozionale.



ANNO 2020

Ottobre

PRESS TOUR "MOTOCICLISMO" RIVISTA SPECIALIZZATA

Il risultato del Press Tour è un editoriale di 16 pagine dedicato alla Valdichiana Senese all'interno del numero di gennaio di Motociclismo, la celebre rivista per gli appassionati di motocicletta.

516km percorsi in tre giorni, tra Etruschi, sapori autentici, Vino Nobile e panorami mozzafiato: è questo l'itinerario proposto dal giornalista Leonardo Lucarelli che a novembre, in sella ad una Ducati, è stato ospite di un press tour in Valdichiana Senese organizzato e curato direttamente dallo staff Strada Vino Nobile Montepulciano e Sapori Valdichiana Senese.



ANNO 2020

Novembre

ELABORAZIONE DEL PIANO OPERATIVO E CARICAMENTO SULLA PIATTAFORMA DI TOSCANA PROMOZIONE PER GLI AMBITI

Il 20 novembre 2020, la Valdichiana Senese ha presentato il proprio piano operativo sulla piattaforma di Toscana Promozione Turistica dopo un impegnativo lavoro di analisi e sintesi dei prodotti turistici, attrattori, brand e mercati della destinazione Valdichiana Senese.

Alcuni prodotti proposti dall'ambito turistico della Valdichiana sono stati ritenuti di particolare valore tanto che Toscana Promozione li ha segnalati come prodotti pionieri anche per altri territori.

In totale sono stati segnalati n. 22 prodotti turistici, tra cui alcuni particolarmente innovativi.

The screenshot shows a Google Meet session with a presentation slide. The slide title is "Le priorità di lavoro per il 2021" (Work priorities for 2021), described as the result of a listening process and in line with contemporary trends. The slide features a map of Tuscany with 22 colored dots representing different tourism products. Below the map is a table with the following data:

AREA DI PRODOTTO	TEMA DI VIAGGIO PER LA PROMOZIONE	PRODOTTO TURISTICO	AMBITI
TURISMO SLOW / BUSINESS	SMART WORKING & LONG-STAY	Vacanza Smart Working	10
ARTE E CULTURA	LIVING CULTURE: CULTURA, EVENTI E CREATIVITA'	Turismo degli eventi culturali I grandi eventi della tradizione	20
TURISMO SLOW	CITY QUITTING: RITORNO AI BORGHI E AI PRODOTTI AUTENTICI	In giro tra i Piccoli Borghi Glocalturismo Vacanzascoperta dei vini e dei Sapori della Toscana Week end alla scoperta dei vini e dei sapori Wine tour Shopping	24
BALNEARE	AL MARE IN TOSCANA	Vacanze in spiaggia (con amici) Vacanze in famiglia (al mare) Vacanze in villa (al mare) Avventure e sport in mare Vacanze in barca	8

1° CONCORSO NAZIONALE ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DELL'OLIO

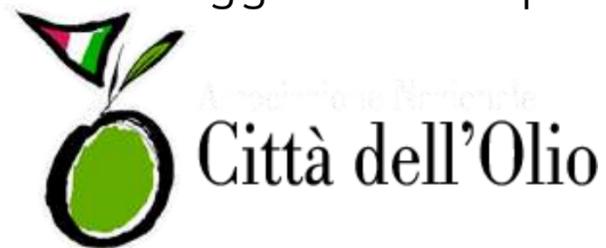
L'Associazione nazionale Città dell'Olio ha lanciato il primo concorso per promuovere l'oleoturismo che, dal 1 gennaio 2020, è stato riconosciuto con un'apposita legge. Lo scopo del concorso, oltre a quello di promuovere il turismo dell'olio, è quello di raccogliere le buone pratiche nel territorio nazionale per promuovere questa forma di turismo esperienziale.

ATTIVITA':

1. Sensibilizzazione delle aziende dei Comuni per la partecipazione al Concorso indetto da Città dell'Olio e raccolta dei materiali.

2. Elaborazione di un pacchetto Valdichiana Living, come offerta della Valdichiana Senese legata all'olio e al benessere.

Il proposta è stata selezionata tra le finaliste del concorso per la categoria agenzia di viaggio e tour operator.



Valdichiana Living tra i finalisti del 1° Concorso nazionale Turismo dell'Olio

Dettagli

Categoria: **ATTUALITÀ** | Pubblicato: 11 Dicembre 2019 | Voti: 750

Like | Share | Comment



La proposta dell'agenzia di incoming interna alla Strada del vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese selezionata dalla giuria dell'Associazione Città dell'Olio presieduta da Roberta Garibaldi.

Montepulciano: Sono 17 le finaliste del 1° Concorso nazionale Turismo dell'Olio promosso dall'Associazione Città dell'Olio, selezionate da una giuria di esperti presieduta da Roberta Garibaldi.

Tra queste è stata selezionata anche la proposta di soggiorno "Olio&Benessere: alla scoperta degli effetti benefici dell'olio" di Valdichiana Living, l'agenzia di incoming interna della Strada del vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese, presente tra le tre finaliste italiane per la categoria tour operator, agenzie di viaggio e altre organizzazioni.

A colpire la giuria è stata l'originalità dell'offerta che va a valorizzare l'Olio Extra Vergine d'Oliva proponendo un soggiorno enogastronomico e benessere, ovvero la vera essenza della destinazione della Valdichiana Senese. Tre giorni tra frantoi e degustazioni guidate (durante le quali apprezzare le proprietà e il gusto autentico dell'olio della Valdichiana Senese, località dove il prodotto si caratterizza per due importanti qualità organolettiche: l'amaro e il piccante, attribuiti tutt'altro che negativi ma tipici tipici degli oli di alta qualità). E poi relax a Fontaverde SPA a San Casciano dei Bagni dove scoprire i benefici dell'applicazione del prodotto sulla pelle durante un esclusivo messaggio affollato d'olio, in una coling class guidata da uno chef professionista per apprendere i segreti della dieta mediterranea e i migliori abbinamenti per valorizzare il sapore e le proprietà organolettiche dell'olio.

La notizia si inserisce perfettamente nel percorso di costruzione del prodotto turistico-oleoturismo da parte della Strada del vino. La valorizzazione dell'oleoturismo è cominciata all'inizio di questo 2019 con l'intervento della Direttrice della Strada del vino e dell'agenzia Buona Casa alla BIT di Milano, in un panel dedicato al tema organizzato proprio da Roberta Garibaldi, passando per la costruzione di offerte soggiorno e tour giornalieri, fino alle recenti collaborazioni nel mese di ottobre con i Comuni della Valdichiana Senese in occasione delle "Camminate tra gli Olivi" e i convegni tematici in partnership con Città dell'Olio, inoltre l'Assito turistico della Valdichiana Senese, di cui la Strada del vino ne è il braccio operativo, ha fattivamente proposto l'oleoturismo come prodotto turistico riscontrando parere favorevole da Toscana Promozione Turistica che lo ha evidenziato in un recente incontro tra gli Assiti turistici e l'Assessore al Turismo Leonardo Marras, al quale era presente anche Valdichiana Living come partner tecnico.

Il lancio e la visione premiano sempre. Questa notizia non può che confermare che il percorso intrapreso dalla Strada del vino Nobile di Montepulciano e dei Sapori della Valdichiana Senese è quello giusto - spiega il Presidente della Strada Doriano Sui - Dopo il titolo di "Destinazione del Benessere Italiano - EDEN" questo sarebbe il secondo riconoscimento a livello italiano che l'Associazione otterrebbe. Non possiamo che essere orgogliosi e impegnarci per dimostrare nella seconda fase del concorso il valore dell'esperienza turistica scelta dalla commissione.

ANNO 2020

Dicembre

1° CONCORSO NAZIONALE ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTA' DELL'OLIO

LA VISITA DELLA GIURIA

Roberta Garibaldi, una delle massime esperte di enoturismo in Italia e responsabile della pubblicazione del Rapporto sul Turismo Enogastronomico Italiano nonché presidente della giuria del Concorso, ha potuto valutare personalmente il pacchetto vacanza presentato da Valdichiana Living.

Il responso del concorso è previsto per marzo 2021.



PROGETTI DI SVILUPPO TURISTICI AVVIATI

CATALOGO DELLA VALDICHIANA SENESE

Un nuovo importante strumento di commercializzazione della destinazione, classico nella sua funzione, innovativo nella sua strutturazione.

Il Catalogo sarà il veicolo per promuovere e mostrare l'offerta turistica del territorio.

VALDICHIANA SENESE DESTINATION WEDDING

Il progetto "Wedding in Valdichiana" prevede la ricognizione dell'offerta relativa al mondo del wedding presente in Valdichiana Senese attraverso l'individuazione di location wedding già attive nel settore, ma anche di strutture ricettive ed aziende che non hanno mai avuto esperienza in tal senso, risultano interessate a far parte del progetto e ad affacciarsi a tale mercato.

ECOMMERCE VALDICHIANA EATING

Con l'E-commerce Valdichiana Eating sarà possibile acquistare i prodotti della rete Valdichiana Eating promuovendo la conoscenza delle aziende e dei produttori del territorio.

Obiettivi:
Promuovere una alimentazione sana e una vita qualitativamente migliore attraverso la scelta di prodotti selezionati

Invito a visitare i luoghi di produzione in futuro.

ARTIGIANATO DI QUALITA'

Costruzione di una rete di artigiani sul territorio per la progettazione dal basso di attività di promozione condivise e ritenute utili alla loro azienda.

COMMERCIALIZZAZIONE E CATALOGO DELLA VALDICHIANA SENESE

Il catalogo sarà il veicolo per promuovere e mostrare l'offerta turistica del territorio secondo tre modalità: A) incontri di contrattazione con i buyer durante le fiere nazionali e internazionali. B) Consultazione online attraverso apposita richiesta dal portale di destinazione Valdichiana Living; C) invio tramite email a t.o. e agenzie già fidelizzate

LE FASI PROGETTUALI:

ANALISI E FASI PROPEDEUDICHE

Analisi dei competitors e dei prodotti simili già presenti del mercato

Analisi dei bisogni tramite interviste con le agenzie partner

Stesura dell'accordo commerciale previa consultazione delle associazioni di settore; condivisione con un legale per l'aspetto giuridico.

COINVOLGIMENTO DEGLI OPERATORI:

25.11.2020 nel corso della 3° Officina del Turismo, incontro on line realizzato dalla Strada, il progetto è stato presentato alle strutture ricettive e agli operatori turistici presenti.

04.12.2020 invio tramite posta elettronica dell'accordo di adesione al catalogo e lettera di presentazione del progetto, a tutte le strutture ricettive della Valdichiana Senese. L'invio è stato predisposto per comune e condiviso con il sindaco del relativo comune.

4.12.2020 inizio dell'attività di recall a tutte le strutture, continuata durante le festività natalizie e per tutto il mese di gennaio.

ELABORAZIONE CONTENUTI, TRADUZIONE IN LINGUA INGLESE E GRAFICA

E' in corso la fase di organizzazione e la realizzazione dei contenuti in collaborazione con il grafico.

Traduzione in lingua inglese.

Prevediamo il lancio del prodotto a Marzo 2021

VALDICHIANA SENESE WEDDING DESTINATION

Il progetto ha lo scopo di presentare la Valdichiana come destinazione wedding attraverso la creazione e la comunicazione di una filiera organizzata di aziende (location, prodotti e servizi rivolti sia al B2B sia al B2C).

LE FASI PROGETTUALI:

ANALISI, RICOGNIZIONE E COINVOLGIMENTO

Analisi e ricognizione dell'offerta wedding attraverso la diffusione del progetto a tutte le strutture ricettive e ai Sindaci di riferimento con un'email informativa e modulo di adesione (comunicazione del 27 ottobre 2020).

Alla data odierna abbiamo ricevuto n° 24 adesioni:

3 adesioni da strutture ricettive nel comune di Cetona - 3 di Chianciano Terme - 3 di Chiusi - 7 di Montepulciano;
5 San Casciano dei Bagni; 1 di Sarteano; 0 di Sinalunga; 1 di Torrita di Siena; 1 di Trequanda.

PORTALE E SOCIAL

www.weddinginvalidichiana.it - blog e social

Creazione contenuti di valore per una comunicazione continua ed efficace con il pubblico interessato; attività di comunicazione con social dedicati (pinterest e instagram); traduzione lingua inglese.

Tramite risorse di bando innovazione della Camera di Commercio di Siena, sono stati realizzati tour virtuali 3d in location istituzionali dei Comuni di Cetona, San Casciano dei Bagni, Sinalunga, Montepulciano e Trequanda concordati con ciascun Ente.

A primavera (come da informativa ai Comuni del 30.11.20) saranno realizzati i 3d per i comuni di Sarteano, Chianciano Terme, Torrita di Siena e Chiusi. La scelta di implementare questo contenuto è dettata dal fatto che lo strumento consente al cliente di verificare l'adeguatezza della location nella fase di organizzazione dell'evento.

ANNO 2020

ECOMMERCE VALDICHIANA EATING

Un ecommerce di prodotti locali raccolti in box tematiche di prodotti ideato per la promozione e la commercializzazione dell'offerta enogastronomica.

LE FASI PROGETTUALI

ANALISI COMPETITOR E STUDIO PIATTAFORMA E BOX TEMATICI

La realizzazione del progetto prevede lo sviluppo di una piattaforma e-commerce e sito web dedicato, realizzazione di materiale fotografico e video, creazione di un blog dedicato e diffusione dei contenuti con campagna stampa, email e social.

PRODOTTI E BOX

I prodotti tipici del territorio inclusi sono: olio extravergine di oliva, salumi di cinta senese, salumi di maiale, preparazioni a base vegetale e di carni locali, confetture e marmellate, birra artigianale, formaggio pecorino, legumi, cereali, pasta e farine, miele, dolci, vinsanto e vino Rosso di Montepulciano DOC, Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Vino Chianti Riserva DOCG, Orcia DOC. Particolare attenzione è riservata ai prodotti certificati e biologici. Le aziende del territorio coinvolte, tra aziende agricole, caseifici, frantoi, produttori e ristoranti sono al momento in totale 31, divise per Comune in: n. 2 nel comune di Cetona, n. 2 nel comune di Chianciano Terme, n. 2 nel comune di Chiusi, n. 6 nel comune di Montepulciano, n. 3 nel comune di San Casciano dei Bagni; n. 2 nel comune di Sarteano, n. 4 nel comune di Sinalunga, n. 5 nel comune di Torrita di Siena, n. 5 nel comune di Trequanda. Le aziende sono state selezionate tra gli aderenti al Progetto Valdichiana Eating, con inclusione di ulteriori aziende per garantire la copertura adeguata di tutta l'offerta enogastronomica e dei Comuni della Valdichiana Senese.

La messa online è prevista entro il mese di marzo 2021, attraverso campagna di comunicazione. Il progetto è stato presentato informalmente a opinion leaders del settore enogastronomia ed è stato giudicato un progetto pilota degno di nota.

E' previsto il coinvolgimento di ulteriori aziende nella creazione di successive proposte nei prossimi mesi.

ANNO 2020

ARTIGIANATO DI QUALITA'

Una rete di artigiani motivati e motivanti per i loro colleghi, per condividere bisogni ed esigenze e progettare insieme il futuro dell'artigianato.

LE FASI PROGETTUALI:

RETE DI ARTIGIANI E LORO COINVOLGIMENTO

Il progetto "Il nuovo artigianato della Valdichiana Senese" ha come obiettivo quello di comunicare attraverso uno storytelling originale e innovativo l'artigianato della Valdichiana Senese grazie al racconto dell'esperienza di artigiani giovani, che hanno deciso di proseguire l'attività originaria della famiglia o intraprendere un percorso professionale improntato sull'arte e la manualità.

Il progetto, come comunicato in data 02 Dicembre 2020, ha coinvolto:

- Comune di Cetona – Ceramiche Pippo di Cicerchia Franco (Ceramiche);
- Comune di Chianciano Terme – Arianna Amedeo (Incisioni e Gioielleria);
- Comune di Chiusi – Kamars di Flavio Ferdinando Foderini (Ceramiche);
- Comune di Montepulciano – Dumpguitars di Andrea Giannini (Liutaio);
- Comune di San Casciano dei Bagni – Cooperativa di comunità "Filo e Fibra" (Lavorazione Tessili);
- Comune di Sarteano – Laboratorio Marmara di Mauro Fastelli (Metalli e Oro);
- Comune di Sinalunga – Antichità e Arte di Chierchini Francesco (Corniciaio);
- Comune di Torrita di Siena – Sial (Ceramiche);
- Comune di Trequanda – Fatap (Terracotte).

ATTIVITA' DI COMUNICAZIONE

Il progetto ha portato alla realizzazione di un video, girato nel mese di dicembre '20, che sottolinea il valore del prodotto e degli artigiani stessi. Il video nel mese di febbraio 2021 è stato mostrato in anteprima ai 9 artigiani coinvolti creando un momento di confronto e scambio di idee che sarà alla base della costruzione di un nuovo progetto per l'anno 2021 e successivi ed il coinvolgimento di nuove aziende.



STRADA DEL VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO
E DEI SAPORI
DELLA VALDICHIANA SENESE

Contatti

E: info@stradavinonobile.it

T: 0578717484