

**SCHEDA DI VALUTAZIONE PROGETTI VALORIZZAZIONE E PROMOZIONE AGROALIMENTARE  
ANNO 2022**

Tipologia dell'evento

Sagra     Workshop     Festival     Street Food     Festa     Fiera/mercato

**1. Valutazione del soggetto proponente**

|  | punteggio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|
| a. Esperienza nell'organizzazione di eventi analoghi |           |   |   |   |   |   |   |
| b. Livello di collaborazioni instaurate              |           |   |   |   |   |   |   |
| d. Organigramma strutturato                          |           |   |   |   |   |   |   |

Totale parziale punteggio \_\_\_\_\_

**2. Contenuti generali dell'evento**

|  | punteggio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|
| a. Selezione delle tematiche   |           |   |   |   |   |   |   |
| b. Coerenza rispetto alla tipologia di evento (sagra, street food, ecc.)   |           |   |   |   |   |   |   |
| c. Qualità delle informazioni trasmesse nel progetto (programma, location, strutturazione, organizzazione, ecc.) |           |   |   |   |   |   |   |
| d. Tradizione/innovazione  |           |   |   |   |   |   |   |
| e. Qualità del programma e delle attività proposte   |           |   |   |   |   |   |   |

Totale parziale punteggio \_\_\_\_\_

**3. Contenuti di valorizzazione e promozione enogastronomica**

|   | punteggio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|-----------|---|---|---|---|---|---|
| a. Presenza delle produzioni agroalimentari locali ed a marchio d'origine e qualità                         |           |   |   |   |   |   |   |
| b. Presenza di vini locali ed a denominazione o di birre artigianali ed agricole di produzione regionale    |           |   |   |   |   |   |   |
| c. Preparazioni e spettacolarizzazioni enogastronomiche (preparazioni in loco dei cibi, show cooking, ecc.) |           |   |   |   |   |   |   |
| d. Presenza di aziende produttrici qualificate e con prodotti a marchio di qualità                          |           |   |   |   |   |   |   |
| e. Presenza di chef o ristoranti del territorio e qualificati   |           |   |   |   |   |   |   |
| f. Presenza di esperti del settore (giornalisti, blogger, ecc.)   |           |   |   |   |   |   |   |
| g. Valorizzazione prodotti legati al territorio luogo dell'evento (tartufo, carni, olio, ecc.)              |           |   |   |   |   |   |   |

Totale parziale punteggio \_\_\_\_\_

**4. Capacità aggregativa**

|  | punteggio | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|-----------|---|---|---|---|---|---|
| a. Valutazione dell'aggregazione di soggetti aderenti al progetto                                  |           |   |   |   |   |   |   |
| b. Valutazione dello sviluppo territoriale del progetto  |           |   |   |   |   |   |   |
| c. Valutazione del livello di integrazione di enti, associazioni, gruppi operanti nel territorio   |           |   |   |   |   |   |   |
| d. Valutazione della capacità di organizzazione o meno di più eventi nel territorio di riferimento |           |   |   |   |   |   |   |
| e. Valutazione dell'attivazione di itinerari organizzati per gli eventi                            |           |   |   |   |   |   |   |
| f. Valutazione della integrazione tra territori e prodotti enogastronomici valorizzati             |           |   |   |   |   |   |   |
| g. Presenza di sponsor e di altri finanziamenti  |           |   |   |   |   |   |   |
| h. Qualità dell'organizzazione generale dell'evento  |           |   |   |   |   |   |   |

### 5. Comunicazione dell'evento

| punteggio   | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| a. Presenza di soggetti dedicati a tale attività                      |   |   |   |   |   |   |
| b. Predisposizione di adeguato materiale informativo                  |   |   |   |   |   |   |
| c. Livello di promozione dell'evento e tipologia di canali adottati   |   |   |   |   |   |   |
| d. Qualità della Comunicazione (logo, immagine coordinata, ecc.)      |   |   |   |   |   |   |
| e. Efficacia e proporzionalità dei costi destinati alla comunicazione |   |   |   |   |   |   |

Totale parziale punteggio \_\_\_\_\_

### 6. Valutazione d'insieme del progetto

| punteggio  | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
|--|---|---|---|---|---|---|
| a. Qualità e completezza che emerge dal progetto presentato                          |   |   |   |   |   |   |
| b. Valutazione generale del progetto   |   |   |   |   |   |   |
| c. Efficacia e proporzionalità dei costi dell'evento e della rilevanza organizzativa |   |   |   |   |   |   |
| d. Caratteristiche del soggetto proponente   |   |   |   |   |   |   |
| <i>d.1 Ente Locale o altro soggetto pubblico aggregante</i>                          |   |   |   |   |   |   |
| <i>d.2 Associazioni di produttori riconosciute</i>                                   |   |   |   |   |   |   |
| <i>d.3 Distretti del cibo</i>  |   |   |   |   |   |   |
| <i>d.4 Istituti i formazione scolastica nel settore alberghiero</i>                  |   |   |   |   |   |   |
| <i>d.5 Distretti del cibo</i>  |   |   |   |   |   |   |
| <i>d.6 Associazioni, Proloco</i>   |   |   |   |   |   |   |
| <i>d.7 Privati</i>   |   |   |   |   |   |   |

Totale parziale punteggio \_\_\_\_\_

**PUNTEGGIO TOTALE DEL PROGETTO \_\_\_\_\_**

Legenda punteggio (non si applica al punto 6.d)

1 – assente

2 – scarso

3 – insufficiente