



CONSORZIO TUTELA CASCIOTTA D'URBINO D.O.P.



PROGETTO CIAK&CHEESE

Il progetto "Ciak&Cheese" si è rivelato un'iniziativa di successo per la promozione della **Casciotta d'Urbino DOP** e del **Formaggio di Fossa di Sogliano DOP**, due prodotti di eccellenza fortemente legati al loro territorio di origine. La strategia si è articolata in due fasi principali: la creazione di video-ricette coinvolgenti e una campagna pubblicitaria mirata sui social media.

A causa delle difficoltà legate agli eventi meteorologici avversi, alcuni istituti alberghieri che avevano inizialmente dato la loro disponibilità hanno dovuto ritirarsi. Nonostante ciò, il **Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino** è riuscito a coinvolgere i seguenti istituti alberghieri:

- **Istituto Alberghiero Statale "Pellegrino Artusi"** di Riolo Terme,
- **Istituto Alberghiero "Orio Vergani"** di Ferrara,
- **Istituto Professionale Alberghiero "Pellegrino Artusi"** di Forlimpopoli,
- **Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Tonino Guerra"** di Novafeltria.

FASE 1: DIVULGAZIONE

Tra settembre e novembre sono stati organizzati incontri formativi con gli studenti dei quattro istituti partecipanti.

Ogni incontro è stato condotto da un animatore, con la presenza del Presidente del Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino e/o di esperti del settore, che hanno approfondito:

- Il sistema dei prodotti di qualità DOP e IGP, con un focus particolare su quelli dell'Emilia-Romagna,
- Le fasi di produzione dei formaggi,
- Le caratteristiche organolettiche e nutrizionali,
- Gli abbinamenti gastronomici principali e quelli più ricercati.

Gli incontri si sono configurati come vere e proprie lezioni, arricchite da degustazioni, consigli di cucina e approfondimenti sul valore della cooperazione. Questi elementi hanno supportato gli studenti nello studio e nella creazione di ricette originali, ideate per esaltare al meglio il sapore della **Casciotta d'Urbino DOP** e del **Formaggio di Fossa di Sogliano DOP**.

FASE 2: CONCORSO CULINARIO

La seconda fase del progetto è stata rappresentata dal concorso culinario, che si è svolto presso l'**Istituto Professionale Alberghiero "Pellegrino Artusi"** di Forlimpopoli. Gli studenti dei quattro istituti hanno realizzato ricette con portate assegnate tramite sorteggio:

- **Antipasto:** Istituto Professionale Alberghiero "Pellegrino Artusi" di Forlimpopoli,



CONSORZIO TUTELA CASCIOTTA D'URBINO D.O.P.



- **Primo piatto:** Istituto Statale di Istruzione Secondaria Superiore "Tonino Guerra" di Novafeltria,
- **Secondo piatto:** Istituto Alberghiero Statale "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme,
- **Dessert:** Istituto Alberghiero "Orio Vergani" di Ferrara.

Le ricette sono state preparate nell'aula di cucina dell'istituto e presentate dal vivo di fronte a una giuria tecnica composta da docenti degli istituti, giornalisti di settore, produttori, rappresentanti di organizzazioni di ristoratori e presieduta dal Presidente del Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino.

La conduzione degli interventi dei singoli istituti è stata affidata a un giornalista, che ha collaborato con gli studenti per valorizzare al massimo i video delle ricette. Questo approccio ha garantito un maggiore coinvolgimento del pubblico e una diffusione più ampia dei contenuti. Le video-ricette saranno pubblicate nella sezione dedicata del sito www.casciottadiurbino.it e distribuite nei ristoranti della zona, mettendo in evidenza il forte legame tra la **Casciotta d'Urbino DOP** e il suo territorio d'origine, elemento cardine della certificazione DOP.

PROMOZIONE

Il progetto è stato promosso attraverso un racconto dettagliato di entrambe le fasi tramite:

- Articoli dedicati sui principali mezzi stampa,
- Reportage fotografici e video pubblicati sui canali social ufficiali della **Casciotta d'Urbino**,
- Video-ricette ottimizzate in formato social (video reel), per una maggiore visibilità online.

FINANZIAMENTO

Legge Regionale Emilia Romagna n. 16/95 art. 4 "Concessione di contributi per la promozione economica dei prodotti agroalimentari regionali"

Beneficiario del sostegno: Consorzio Tutela Casciotta d'Urbino DOP CUA 92009090413
Programma di attività: Progetto "Ciak&Cheese" per la promozione della Casciotta d'Urbino DOP e del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP

Autorità di gestione: Regione Emilia Romagna, Direzione generale agricoltura, caccia e pesca

Spesa ammessa: € 24.150,00

Contributo concedibile: € 16.905,00