



Taste of Sardinia è un progetto per la promozione dei prodotti enogastronomici e del turismo territoriale e culturale. E' diviso in due azioni: la promozione turistica territoriale e la promozione dei prodotti enogastronomici con l'assegnazione di un codice univoco QR.

Quella turistica si articola in 19 guide dedicate ai territori nel rispetto della divisione delle antiche zone della Sardegna, per far conoscere le eccellenze dei prodotti agroalimentari, vinicoli e culturali per un turismo in ogni angolo dell'isola.

Le guide, stampate in più lingue saranno distribuite nelle attività turistiche della ricettività della ristorazione, oltre che negli info-point degli enti preposti all'informazione turistica, Pro Loco, Gal, Unione dei Comuni e STL oltre che nelle principali fiere del settore turistico ed enogastronomico nazionali ed estere, nelle librerie negli store di merchandising Sardegna e sul canale web.

Le guide vogliono essere di aiuto per il turista per guidarlo alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche del territorio che stanno visitando, legando prodotti e sapori alle tradizioni del territorio, quello che i Francesi definiscono "terroir"

Col marchio "Taste of Sardinia", si vuole esaltare il "terroir" e mettere in evidenza le eccellenze dei prodotti DOP, IGP, DOC, IGT, DOCG dando il giusto riconoscimento anche alle strutture della ristorazione e della ricettività evidenziando particolari luoghi e tradizioni artigianali del territorio che si differenziano per qualità e genuinità. Saranno promosse in particolare le "Strade del vino" già tracciate negli anni scorsi dal Consorzio Vini DOC della Sardegna

Un viaggio alla scoperta di mille colori, mille sapori e mille emozioni.

Nella guida si potranno trovare le caratteristiche dei prodotti dell'agroalimentare, le ricette più tradizionali o innovative sia della cucina paesana che quella di grandi chef, scoprire le cantine i caseifici, le botteghe artigianali sia agroalimentari che artistiche, i ristoranti, le trattorie e la ricettività di qualità, oltre a percorsi guidati delle strade del vino e dei formaggi.

Un vademecum di come gustare e abbinare cibi e vino.

Saranno suggeriti anche percorsi per la visita del territorio, in auto, in bike, a piedi e a cavallo per un turismo slow.

Tutto questo supportato da una piattaforma informatiche che seguirà il viaggiatore anche sui digital device con supporto bluetooth di prossimità e l'aiuto dei QR code per una precisa geo localizzazione del turista.

Sul sito www.tasteofsardinia.it saranno riportate tutte le informazioni presenti nelle guide. Il contributo dato dai followers sui social media facebook, twitter, instagram, youtube aumenteranno giornalmente le informazioni e il gradimento dei percorsi, dei prodotti, dei luoghi e delle strutture visitate.

Le diciannove guide saranno dedicate alle seguenti zone:

1. sinis – montiferru
2. campidano di oristano
3. campidano di Cagliari
4. linas
5. marmilla
6. barigadu – guilcer
7. planargia
8. goceano, lugudoro
9. gallura
10. ogliastro
11. barbagia mandrolisai e gennargentu
12. supramonte, baronia
13. gallura-costa smeralda
14. sarcidano
15. sulcis, iglesiente e capoterra
16. sarrabus gergei trexenta e parteolla
17. marghine
18. romangia, anglona
19. nurra castelsardo valledoria



Le guide saranno composte di una media di 96 pagine più copertina

La prima parte sarà dedicata alla presentazione del territorio

La seconda parte proporrà un percorso enogastronomico

La terza dedicata alle “Strade dei vini DOC”

La quarta alle specialità gastronomiche del territorio, formaggi e prodotti agricoli

La quinta alla ristorazione tipica e di qualità con le ricette della tradizione e dell’innovazione

La sesta all’artigianato

La settima a percorsi turistici, culturali e naturalistici

L’ottava allo shopping enogastronomico e artigianale

La nona conterrà un memorandum con la traduzione dei nomi e modi di dire in sardo in italiano e nella lingua straniera

L’appendice sarà dedicata agli indirizzi della ristorazione, della ricettività delle botteghe dell’enogastronomia e dell’artigianato presenti nel territorio.



Saranno dedicate circa otto pagine per argomento ricche di fotografie e percorsi.

Nel piano di marketing di promozione territoriale si è tenuto conto della divisione territoriale, giustificata dalla tipicità dei singoli territori, delle usanze, dei costumi, delle coltivazioni, delle ricette e dai dialetti spesso diversi e unici che caratterizzano i vari territori. Si è voluto anche aggregare alcune zone in funzione delle competenze territoriali dei GAL, delle Unioni dei

Comuni e dei vari organi che curano la promozione turistica ed enogastronomica.

Questo progetto vuole offrire una guida, con una grafica coordinata per tutte le edizioni che perseguono un unico obiettivo per la promozione dei prodotti agricoli, vitivinicoli, caseari, enogastronomici legati al loro territorio, alla loro storia alle usanze, nel contesto dei beni culturali, archeologici e storici e mettere a disposizione uno strumento di promozione alle Associazioni di Categoria Commerciali e Artigianali, alle Associazioni di Tutela delle produzioni agricole e a quelle dei Consorzi di tutela delle DOP, ICG, DOC, ICGT oltre agli Enti Locali e Regionali preposti alla tutela e promozione.

La guida cartacea, sarà distribuita presso gli esercizi della ricettività della ristorazione, dell'artigianato e del commercio che hanno aderito all'iniziativa, oltre agli info-point turistici della zona di competenza, sarà affiancata da un sito web che riporterà tutti i testi contenuti nella versione stampata, ma con il vantaggio della geolocalizzazione, con i link alle strutture presenti. Sarà così possibile aggiornare i contenuti con informazioni sulle sagre enogastronomiche, le strade del vino, i percorsi turistici e culturali in tempo reale e verificare i consensi e gli apprezzamenti grazie all'utilizzo delle pagine dei social media collegate.



In un secondo momento sarà possibile prenotare, con una piattaforma di booking on-line attraverso un software open-surce realizzato da Sardegna Ricerche e interfacciato con un channel-manager che ottimizzerà l'accesso a siti di prenotazione sia per la ricettività, la ristorazione, la visita ai musei o le escursioni turistiche, oltre ad un nuovo sistema di blue-tout di prossimità per ricevere informazioni in tempo reale appena uno si trova vicino ad un sito georeferenziato. Saranno consultabili anche le schede dei prodotti riconosciuti e marcati "Taste of Sardinia" tramite un codice QR che si troverà stampato sul prodotto o attraverso la ricerca del Data Base.

Nelle strade di accesso, saranno installati dei cartelli di benvenuto che ricordano l'ingresso nel territorio, con il logo "Taste of Sardinia" e il nome della zona visitata, oltre ad un codice QR per il collegamento alle pagine del sito del territorio di riferimento.

Negli ingressi delle attività selezionate, per le loro peculiarità, che rispondono a dei precisi requisiti di un "Gusto di Sardegna" che si esprime nei sapori, nella genuinità, nel rispetto delle tradizioni e nella bellezza dei luoghi, sarà posizionato il logo di "Taste of Sardinia" con il rispettivo codice QR che rimanderà alle pagine del sito web.

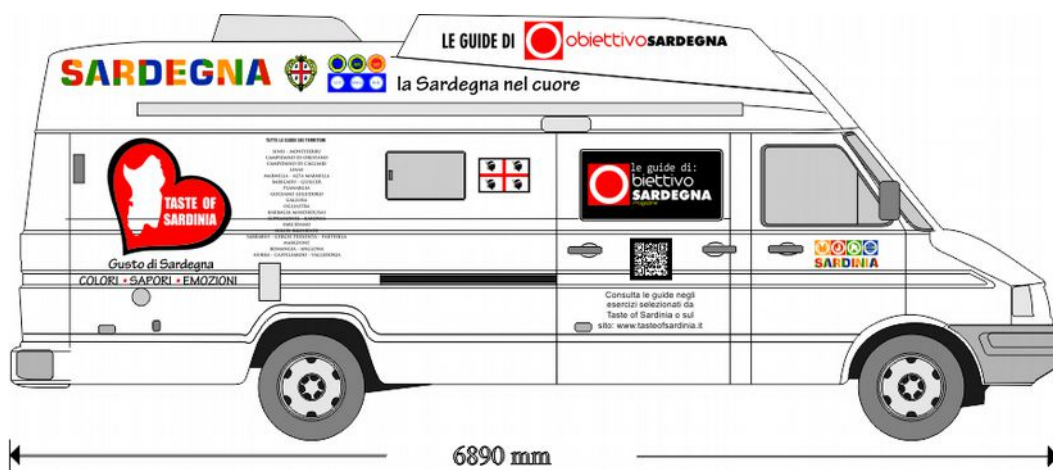
In punti di particolare interesse e intenso traffico turistico, saranno installati dei totem multimediali per la fruizione di informazioni turistiche ed enogastronomiche e sull'artigianato artistico, anche con collegamenti a siti Istituzionali della Regione Sardegna.



Sarà allestito un camper service, con le grafiche del progetto editoriale "Taste of Sardinia" che farà da base operativa nel visitare gli operatori nei vari territori e sarà utilizzato poi come info point itinerante nei punti più frequentati nel periodo estivo, per fornire informazioni e guide ai turisti.

Con la collaborazione delle aziende dell'agroalimentare e vinicolo, saranno possibili degustazioni street-food per catturare l'attenzione dei turisti.

Grandi schermi esterni ed interni proporranno immagini del territorio e delle specialità enogastronomiche. Corner touch-screen saranno a disposizione per le ricerche on-line. Hostess multilingue saranno a disposizione degli stranieri per fornire informazioni e distribuire materiale promozionale.





Il progetto "TASTE OF SARDINIA" ® © Gusto di Sardegna è un progetto di Studio abc editore
studio di comunicazione e promozione territoriale
via dei muratori 6 – 09170 Oristano – Tel. 0783 216041 web site: www.studioabc.it
email: guidadelgusto@gmail.com web site: www.tasteofsardinia.it