



8^a edizione “COTTA O CRUDA...MAI NUDA – RASSEGNA

INTERNAZIONALE DELLA BIRRA ARTIGIANALE

FOLIGNO, centro storico, 23/26 agosto 2018

La Confesercenti Mandatale Zona Foligno - valle Umbra Sud organizza l'ottava edizione di “Cotta o cruda...mai Nuda - Rassegna Internazionale della Birra Artigianale” nei giorni da giovedì 23 agosto a domenica 26 agosto 2018 nel centro storico della città di Foligno. Sabato 25 agosto si terrà la Notte Bionda, con concerti e intrattenimenti.

La manifestazione si svolgerà seguendo le linee guida delle precedenti edizioni, in particolar modo l'ottava edizione punta a ripetere il grande successo ottenuto nell'ultima edizione del 2017.

Dallo storico in archivio presso gli uffici della nostra sede Confesercenti di Foligno (rassegna stampa, schede adesioni, richieste di partecipazioni agli eventi collaterali) portiamo a testimonianza il

grande successo ottenuto anche dalle altre edizioni le quali, sin dalla prima del 2011, hanno tutte sviluppato l'idea originale di creare un percorso "birraio" nel centro storico di Foligno. Un percorso costituito da stand di birrifici nazionali ed esteri, affiancati da stand di prodotti gastronomici tipici umbri, di altre regioni italiane e di nazioni straniere.

"Cotta o cruda...mai nuda - Rassegna internazionale della Birra Artigianale" è una kermesse di quattro giorni che vede protagoniste le migliori birre artigianali di alta qualità locali e provenienti da tutto il mondo, accompagnate da piatti tipici gastronomici tradizionali locali e di diversi paesi d'Europa: la birra affiancata dai prodotti culinari rende l'evento scevro dai pericoli che sorgono dal bere fuori dai pasti.

Al pubblico, ai turisti, ai curiosi, viene proposto un percorso conoscitivo sensoriale del prodotto, integrato con la conoscenza del territorio attraverso il suo patrimonio storico-artistico e i prodotti della terra.

Esposizioni gastronomiche e commerciali, percorsi museali e degustazioni, concerti di varie tipologie di musica nelle piazze e nei locali, percorsi guidati, serate a tema, Notte Bionda.

Gli espositori illustrano il metodo di produzione della propria birra, forniscono le indicazioni in merito alle materie prime utilizzate e al processo di fermentazione in modo da offrire all'avventore una conoscenza più approfondita del prodotto di qualità.

L'evento, sin dalla prima edizione del 2011, dà la possibilità a ciascun visitatore di poter assaggiare ogni birra presente nel "percorso birrario", 3 euro per 20 cl. di birra: ogni produttore predispone l'assaggio della birra, accompagnato dalla degustazione di prodotti gastronomici provenienti da tutto il mondo per mostrare gli abbinamenti che si possono creare con il prodotto offerto.

Riportiamo il dettaglio organizzativo e di successo dell'ultima edizione del 2017 che, come accennato, verrà riproposto con migliorie nell'ottava edizione di quest'anno 2018.

La kermesse si è svolta nel centro storico di Foligno, un "percorso birraio-gastronomico" che si è snodato tra la centrale piazza della Repubblica, piazza Matteotti, largo Carducci e piazza Faloci-Pulignani. Il numero degli espositori è stato ben più alto delle aspettative.

45 gli imprenditori presenti nella sesta edizione del 2017, differenziati tra oltre 100 birre artigianali e numerose tipicità gastronomiche italiane e provenienti da tutto il mondo.

L'organizzazione ha avuto molte richieste per le visite guidate di degustazione anche da fuori regione, tramite email e numero telefonico dedicato.

Sono stati indetti concorsi di diversa natura: migliore vetrina allestita a tema tra i commercianti, migliore birra votata dal pubblico tramite apposita scheda durante i quattro giorni della manifestazione, migliore selfie tra le immagini scattate dal pubblico dell'evento e migliore video (canali web 2.0).

Significativa e notevole la risposta di visitatori locali e di turisti provenienti da tutte le regioni d'Italia e dall'estero (si veda la rassegna stampa): stando alle dichiarazioni avute dagli imprenditori/standisti e dai titolari degli hotel e degli alberghi, Foligno ha accolto circa 70.000 presenze nel totale delle giornate (si può vedere la citata rassegna stampa).

La promozione con la sua presentazione del territorio è stata concretizzata a livello nazionale con apposita campagna di comunicazione e mezzo stampa, la quale verrà certamente ripetuta nella prossima settima edizione.

Per la tipologia dell'evento, la sua originalità e la struttura urbanistica della nostra città di Foligno, nonché la sua ubicazione che offre centralità rispetto al territorio nazionale, riteniamo, a fronte del grande successo ottenuto nelle edizioni degli scorsi anni, che questa rassegna si sia conquistata un posto di primo piano a livello internazionale nelle fiere del settore.

La manifestazione ogni anno riceve il patrocinio del Comune di Foligno, della Provincia di Perugia, della Regione Umbria.

Cristiana Mariani

Presidente Confesercenti Mandatale Foligno valle Umbra Sud

Cotta o cruda 2018

business plane

Relazione costi:

Impianto elettrico €8000,00

Enel €5350,00

Progetto sicurezza (ingegnere sicurezza, ingegnere superamento emissione acustica, corretto montaggio) €1800,00

Occupazione suolo pubblico €1500,00

SIAE € 1000

Service € 12000,00 (due palchi 4 serate)

Palchi € 2400,00

Vigilanza €8000,00

Bagni chimici €1200,00

Permessi ed autorizzazioni €760,00

Responsabile igiene sanitaria € 400,00

Responsabile sicurezza ed antincendio €800,00

Comunicazione e pubblicità € 8550,00

Costi organizzativi , personale, di segreteria €3500,00

Spettacoli (artisti) €5800,00