Ministero dell'Istruzione, dell'Università e Ricerca

I.P.S.E.O.A.
Girolamo Varnelli
ISTITUTO PROFESSIONALE DI STATO PER L'ENOGASTRONOMIA E L'OSPITALITÀ ALBERGHIERA

Articolo Novantanove

ANP

HOTEL-RISTORANTE

IL BALCONE DEI SOGNI

THE DREAM'S BALCONY

Un albergo a 6 stelle!

Concorso nazionale "L'impresa locale che vorrei equo e sostenibile nell'era digitale"

Interclasse 4^ sez.A

HOTEL-RISTORANTE

IL BALCONE DEI SOGNI

THE DREAM'S BALCONY

…Quando lavorate siete un flauto
attraverso il quale il sussurro del tempo si trasforma in musica.
Chi di voi vorrebbe essere una canna silenziosa e muta
quando tutte le altre cantano all'unisono?...

….Il lavoro è amore rivelato.
E se non riuscite a lavorare con amore,
ma solo con disgusto, è meglio per voi lasciarlo e,
seduti alla porta del tempio,
accettare l'elemosina di chi lavora con gioia.

…Poiché se cuocete il pane con indifferenza,
voi cuocete un pane amaro,
che non potrà sfamare l'uomo del tutto.
E se spremete l'uva controvoglia,
la vostra riluttanza distillerà veleno nel vino.
E anche se cantate come angeli,
ma non amate il canto,
renderete l'uomo sordo alle voci del giorno e della notte.

Kalhil Gibran

PREFAZIONE

Il turismo è sempre più un fenomeno complesso che coinvolge le scienze economiche, sociali, psicologiche, giuridiche, ed è difficilmente riconducibile a comportamenti elementari standardizzabili; emerge un fabbisogno sempre più rilevante di professionalità qualificate, in grado di gestire innovazioni nei prodotti e nei servizi offerti, di gestire relazioni complesse con altre imprese e con i consumatori finali.

La formazione può anticipare le tendenze del turismo per assecondare i desideri del turista, che, sempre più, è un "viaggiatore del territorio"; deve creare le figure di enogastronomi e guide , in grado non solo di dare informazioni a carattere nozionistico ma di essere dei veri INTERPRETI del territorio presentandone la storia, le caratteristiche, i processi di produzione dei prodotti e dei servizi turistici in modo accattivante e coinvolgente ed è, per questo che l'entusiasmo dimostrato dai ragazzi partecipanti alla realizzazione di questa impresa mi ha riempito di soddisfazione per la passione dimostrata nel lavoro che andranno a svolgere in futuro " *la passione tinge di colore tutto ciò che tocca*- Baltasar Gracián"

L'Istituto assume tra i suoi compiti quello di concretizzare il rapporto tra la scuola e le risorse culturali, produttive, informative locali, in una logica di utilizzo integrato di tutte le risorse del territorio.

Il progetto *" l'impresa locale che vorrei: equo e sostenibile nell'era digitale"* ha favorito la personalizzazione dei percorsi formativi di ciascun allievo, valorizzandone, quindi, gli apprendimenti acquisiti con le modalità dell'alternanza e nei percorsi curricolari di ognuno.

Il progetto di simulare la realizzazione di una vera impresa ha avuto anche lo scopo di confrontare in prima persona il modello scuola "Learning by doing" con il modello aziendale "Real play" e ha creato riflessioni utili per incrementare le abilità e conoscenze e per potenziare i livelli di competenza professionale. In tal senso l'esperienza è diventata un sostegno all'orientamento per le scelte future e alla motivazione allo studio, elementi fondamentali del successo non solo scolastico.

Tutti gli alunni partecipanti hanno, inoltre, dimostrato particolare attenzione agli alunni diversamente abili, al fine di realizzare una piena integrazione e valorizzazione delle loro "diverse abilità"; hanno messo in pratica la metodologia didattica del *tutoring* e del *cooperative learning* facendo emergere le loro doti umane.

Il concorso da voi proposto, pertanto, rispecchia e mette in pratica tutte le finalità del nostro istituto.

La Dirigente scolastica
Prof.ssa M. Rosella Bitti

APPROCCIO METODOLOGICO

IL tema proposto dal bando “lo sviluppo locale che vorrei equo e sostenibile nell’era digitale” è senz’altro di grande valore educativo, formativo, innovativo, creativo e stimolante.

Siamo stati informati dai nostri docenti curricolari che hanno subito organizzato un incontro, rivolto ai ragazzi delle 3^, 4^ e 5^, con la dirigente scolastica prof.ssa M. Rosella Bitti e il Sindaco di Cingoli dott. Filippo Saltamartini presso il Cinema- Teatro Farnese sul tema “I giovani sanno ancora progettare il loro futuro?” scaturito anche da letture in classe con gli insegnati di lettere di alcuni brani tratti dal libro di U. Galimberti ”L’ospite inquietante, il nichilismo e i giovani” . Durante l’incontro molti sono stati gli interventi degli studenti che si sono confrontati tra loro, con i relatori e i loro insegnanti su diverse tematiche.

Per stimolare la nostra creatività alcuni insegnanti ci hanno presentato questo concorso quasi come una sfida che noi ragazzi delle classi 4^ abbiamo accettato e ci siamo messi in moto per iniziare quest’avventura.

Durante il corso dell’anno abbiamo avuto poi, numerosi incontri e contatti con il mondo del lavoro (Loccioni, Fileni, Agriturismo “I MORI” di Cingoli, ecc), con la Camera di Commercio di Macerata, La confartigianato (Pacifico Berre’, L’associazione cuochi “A. Nebbia” di Macerarata e L’AIS.

Dott. Pacifico Berrè della confartigianato ci parla di IMPRESA

Abbiamo, inoltre, organizzato, con i nostri insegnanti convegni e manifestazioni come il convegno "dall'ego all'eco" con legambiente ed ecoschool, sul tema PACE E LEGALITA' una giornata con l'ing. Salvatore Borsellino (fratello di Paolo Borsellino) e lo Chef Cogliandro, simbolo dell'antimafia, e realizzato un video la MAFIA NEL PIATTO.

NOI CON LO CHEF COGLIANDRO

Alcuni di noi hanno anche partecipato al concorso indetto dalla Regione Marche “La biodiversità in cucina” per la valorizzazione dei prodotti della Biodiversità agraria delle Marche (L.R. n.12/2003). **All.n1**

Con Legambiente Marche abbiamo parlato di sostenibilità e in particolare di regole per la scelta dei prodotti anti-emissioni e del turismo ecosostenibile quale etica alternativa al turismo di massa, di raccolta differenziata, di spreco alimentare ecc .

Abbiamo partecipato, in collaborazione con L’Università di Camerino all’incontro con il prof. Francesco Pedretti sul tema “CRIMINI CONTRO L’AMBIENTE”

Abbiamo partecipato ai corsi di FORMAZIONE PER LA SICUREZZA SUL LAVORO E PER l’HACCP, condizioni necessarie per la gestione di un’impresa.

Molte sono le UDA realizzate durante l’anno **(all. 3,4,5,6 e video)** e molte sono le manifestazioni patrocinate da diversi enti a cui abbiamo dato il nostro contributo.

Con il nostro impegno nella difesa dell’ambiente abbiamo ottenuto la BANDIERA VERDE ECOSCHOOL con menzione particolare da parte della commissione di Bruxelles

Con i docenti abbiamo discusso e approfondito gli indicatori BES (• equità e sostenibilità nell'uso e nella distribuzione delle risorse; • qualità nei prodotti e nei processi; • stabilità occupazionale e soddisfazione del lavoro svolto; • formazione, ricerca e innovazione; • salute, sicurezza, cultura, ambiente, solidarietà … benessere economico sociale; • relazioni sociali ed ecosistema territoriale, come insieme coordinato di istituzioni, imprese, famiglie.)

Dopo l'evento sismico, purtroppo la maggior parte degli indicatori ha fatto registrare una tendenza negativa, per la salute, per l'ambiente (la rimozione delle macerie è stato ed è un problema veramente grande), alcuni aziente zootecniche, agrarie, commerciali hanno chiuso, l'assetto geografico del territorio è cambiato. **(ALL n.2 pag.9)** Nonostante tutto c'è, ancora, nella popolazione la voglia e la tenacia di ricominciare!

Con tutte le informazioni ottenute e gli incontri effettuati abbiamo cercato di interiorizzare, rielaborare e reinterpretare le conoscenze "aggrappandoci" alla piattaforma di esperienza fatta con l'ASL (alternanza scuola-lavoro).

Abbiamo così deciso, discutendone fra noi, con gli insegnanti, la nostra dirigente e le istituzioni (Comune di Cingoli e Provincia di Macerata) di "*prendere in gestione*", tramite una cooperativa sociale, la NUOVA STRUTTURA del Convitto realizzata dal comune e utilizzarla a scopo turistico-ricettivo durante l'estate (da giugno a metà settembre) e durante tutte le sospensioni delle attività didattiche, una sorta di lavoro stagionale. IL Sindaco si è subito mostrato entusiasta dell'idea e ci ha spronato a svilupparla.

UN SOGNO CHE SI REALIZZERA' DAVVERO?! VENITE ALL'HOTEL-RISTORANTE "IL BALCONE DEI SOGNI" una struttura in pieno centro storico di Cingoli che si affaccia sul famoso panorama (Cingoli è chiamato Balcone delle Marche) dove si può ammirare, a 180° tuttala costa marchigiana e…pensate nelle giornate limpide il nostro sguardo giunge fino alle coste della CROAZIA!

IL FUTURO APPARTIENE A COLORO CHE CREDONO NELLA BELLEZZA DEI PROPRI SOGNI!

Eleanor Roosevelt

CHI SIAMO

Siamo i ragazzi delle 4^ classi dell'IPSEOA "G Varnelli" di Cingoli frequentanti i quattro indirizzi del nostro istituto. Per ogni indirizzo hanno dato la disponibiltà 4 o 5 alunni in modo da costituire un'interclasse con tutte le professionalità necessarie allo sviluppo del nostro progetto (settore cucina, settore sala e vendita, settore pasticceria e settore accoglienza turistica).

Tutte le attività svolte nella nostra scuola, con la guida dei nostri insegnati ci hanno permesso di metterci in gioco per questo progetto: le UDA ci hanno insegnato ad avere un approccio interdisciplinare nell'affrontare le varie tematiche previste dal concorso, l'ASL ad applicare le conoscenze e le competenze acquisite e tutta la formazione ricevuta a lavorare insieme in modo cooperativo, equo e solidale.

Ognuno di noi ha poi condiviso la propria esperienza con il proprio gruppo classe in un ottica di *Condivisione, di Collaborazione, di Solidarietà e Integrazione a*nche con i compagni con disabilità presenti.

IL TERRITORIO

6 aprile 2018 - (ph.: Francesco Cardarelli)

Storia e patrimonio artistico

Cingoli si trova in provincia di MACERATA ad un altitudine di 631 m. s.l.m. E' un paese di circa 10000 abitanti inserito tra "I borghi più belli d'Italia", viene chiamato anche "Il balcone delle Marche" perchè dalle mura lo sguardo spazia per buona parte del territorio marchigiano fino al mare Adriatico e nei giorni più limpidi si possono intravedere anche le coste della Croazia. Il centro storico è racchiuso all'interno delle mura medievali e tutt'intorno il territorio si estende in ben 29 frazioni! L'origine di Cingoli, l'antica Cingulum dei Romani, è stata generalmente collegata al nome di Tito Labieno, luogotenente di Giulio Cesare in Gallia. Parlando della sua avanzata nel Piceno quest'ultimo menziona infatti Cingulum «quod oppidum Labienus constituerat quaque pecunia exaedificaverat» e ricorda il contributo in uomini che essa aveva dato al suo partito nella guerra civile. La prima frequentazione dell'area, in realtà, si proietta molto più indietro nel tempo: il colle su cui è ubicata l'odierna cittadina fu abitato infatti sin dall'Eneolitico, circa 5.000 anni fa, anche se non è possibile per ora collegare con un filo continuo le genti che disseminarono l'altura cingolana di selce con quelle che alcuni millenni più tardi vi stabilirono fissa dimora. Per comprendere comunque meglio il problema dell'origine occorre oltrepassare il momento di Labieno e proiettarsi almeno nel secolo IX a.C. allorchè l'area che va da Pescara al fiume Foglia era abitata da popolazioni Picene, forse di origine Sabina, giunte nelle attuali Marche con movimenti migratori legati a rituali religiosi. E' proprio in relazione a tale ultima ipotesi che si comprendono le numerose variazioni erudite

rinascimentali e seicentesche dell'antica leggenda di fondazione della città che ne legava il nome a quello della maga Circe, figlia del Sole e sorella e amante del mitico re Pico.

Nel III secolo, alle soglie della romanizzazione della penisola italica, Cingoli, con ogni verosimiglianza, era già un centro abitato, un piccolo agglomerato d'altura, rispondente alla struttura del vicus o del pagus, compiutamente organizzato dal punto di vista amministrativo. In seguito all'evergetismo di Tito Labieno, in età augustea Cingulum viene innalzato allo stato di municipium e ascritto alla tribù Velina; continuerà a esserlo per tutta l'età Augustea e il periodo imperiale, come testimoniano i numerosi materiali archeologici e le testimonianze architettoniche ed epigrafiche. Della dissoluzione dell'impero romano durante il IV e V secolo risente anche Cingoli, per la quale si assiste all'aprirsi di un periodo non particolarmente florido, che si protrarrà per un indeterminato ma non breve arco cronologico. In un non precisato momento di questo oscuro periodo Cingoli assume il titolo di sede diocesana; fatto che segna l'inizio di una ripresa demografica, economica, urbanistico-architettonica e culturale per la città, interrotta o comunque ridimensionata nelle sue modalità di lì a poco, tra VI e VII secolo, dall'invasione e dall'insediamento dei Longobardi. Popolazione questa che lascerà un segno profondo e un influsso duraturo, seppur apparentemente non evidente.

L'avvento del potere Franco e il conseguente passaggio sotto la diretta influenza della chiesa di Roma segneranno per Cingoli l'imporsi del sistema feudale, con tutte le complesse, varie e profonde conseguenze che questo implica, prima fra tutte quella nota come fenomeno dell'incastellamento. Con il riequilibrarsi nella Marca della situazione politica, fra X e XI secolo si pongono le condizioni per il progressivo affermarsi di Cingoli come libero ed autonomo Comune, la prima attestazione documentaria del quale risale al 1190. Di seguito allo stabilizzarsi della forma di organizzazione comunale si assiste a un'estensione della struttura urbana di Cingoli, con il conseguente ampliamento delle vecchie mura (murum vetus o Saracenorum) e l'affiancarsi al castrum vetus – nucleo del Cingulum romano – di un castrum novum che si sviluppò sul versante nord-ovest del colle. La struttura edilizia all'interno del nucleo abitativo prese forma in modo funzionale, razionale ed omogeneo: i materiali da costruzione (pietra, breccia, rena), di provenienza locale, vennero estratti secondo una precisa normativa comunale, così come regolamentati furono tutti i diversi aspetti legati all'attività edilizia, dalla profondità delle fondamenta all'apertura delle finestre, dalla posa in opera di carpenterie alla composizione e forma dei mattoni.

Lentamente nel corso del XII e XIII secolo si assiste a un generale processo di incremento e trasformazione che nel suo affievolirsi tra la fine del XIII secolo e l'inizio del successivo vede Cingoli ormai presentarsi come un centro politicamente, economicamente e culturalmente potente e fiorente, a scapito degli insediamenti fortificati di origine altomedievale circostanti. Si erge nel luogo più alto del colle il Palazzo Comunale, sorgono le chiese e i monasteri dei più importanti ordini religiosi (Francescani, Domenicani, Benedettini, Agostiniani ecc.), vengono avviati i lavori di costruzione dei primi grandi e maestosi palazzi privati, si istituiscono le prime corporazioni e si aprono le botteghe artigiane – dell'aromatario, del fabbro, del vasaio, del maniscalco, del tintore, nonchè quella in cui avrebbe iniziato la sua arte fra' Bevignate. Né mancheranno ben presto osterie, locande e taverne. L'incremento di tale sviluppo economico, comportò necessariamente un

impegno finanziario: si assiste quindi all'affermarsi di un fiorente commercio del denaro sia da parte di personaggi locali, sia da parte di prestatori ebrei.

Questi ultimi, presenti sporadicamente nel comune fin dalla metà del XIII secolo, saranno chiamati nel XV secolo dalle autorità locali proprio in funzione di una svolta radicale che si intendeva dare all'economia cittadina. Gli ebrei furono presenti in Cingoli per oltre due secoli e in numero piuttosto ingente, come si desume dal fatto che nel XVI secolo sono testimoniati una sinagoga e un ghetto. Il secolo XIII, oltre ad essere per il comune di Cingoli un periodo di formazione e di identificazione istituzionale, fu il periodo in cui si trova Cingoli maggiormente impegnato da una parte in lotte con i comuni limitrofi per l'espansione del proprio dominio sul territorio circostante, d'altra parte nel tentativo di normalizzare e distendere la critica situazione interna legata alle rivendicazioni dell'antica aristocrazia cittadina.

Con l'inizio del XIV secolo, in seguito al ristabilirsi di un certo equilibrio sul fronte esterno, si assiste a uno sforzo di riorganizzazione e sistemazione interna del comune e ad una svolta politica in senso antimagnatizio. Il riequilibrio e il rafforzamento della situazione politica interna fu condizione dell'instaurarsi, in luogo dell'antica nobiltà feudale, di una nuova aristocrazia di origine funzionariale – Cima, Orlandi, Mainetti, Silvestri – o immigrata – Simonetti, Raffaelli, Castiglioni – che unì ad un originario patrimonio la capacità di gestire la vita pubblica. Il potere politico con il tempo così conseguito rese queste famiglie vincenti prima in rapporto alla primitiva aristocrazia, poi in rapporto all'autorità centrale. Infatti, durante il lungo periodo segnato dallo scontro tra la curia di Roma e le grandi e potenti famiglie della penisola italica per il predominio territoriale, per esercitare i propri poteri tanto l'una, quanto le altre si trovarono nella necessità di delegare compiti e funzioni a personaggi di sperimentata capacità di gestione della vita pubblica, con conseguente aumento del loro prestigio e patrimonio. Tale fu il fondamento della fortuna della quasi totalità delle famiglie che entrarono a far parte della nobiltà cingolana.

Agli inizi del XVI secolo, in occasione dell'elezione di papa Adriano VI, Cingoli fu posta dal Conclave sotto il governatorato del dotto cardinale Egidio Canisio da Viterbo (uno dei più celebri cabalisti cristiani del rinascimento) che tenne l'incarico fino alla morte (1532). A tale importante personaggio, che detenne per un quindicennio un potere praticamente assoluto sulla città, si deve, al di là di altre innumerevoli iniziative, la selezione dei ceti cittadini e il riconoscimento come parte della nobiltà cingolana di trentuno famiglie, dal cui solo numero potevano provenire le più alte cariche della magistratura cittadina.

L'attestazione de iure del ceto nobiliare cittadino in un momento, gli anni trenta del XVI secolo che vedono la penisola italica letteralmente invasa a tutti i livelli dalla rivoluzione artistica e culturale del Rinascimento, segna per Cingoli l'inizio di un periodo caratterizzato da fervida attività edilizio-architettonica, artistica e culturale, nello specifico sospinta dalla volontà delle famiglie riconosciute nel loro titolo di nobiltà di attestare materialmente la propria autorità e il proprio prestigio, ma anche la loro raffinatezza culturale. Nell'arco di un ventennio la città inizierà già ad avere quell'aspetto di nuova austera eleganza che alla fine del secolo ne farà uno dei più belli e importanti esempi di centro rinascimentale della Marchia.

Un nuovo forte impulso all'attvità edilizia e artistico-architettonica fu dato alla città dal ripristino nel 1725, con motu proprio di papa Benedetto XIII, dell'antica sede vescovile: Cingoli, già luogo di un patriziato numeroso ed economicamente potente, vide allora accrescersi nel giro di pochi anni le sue fabbriche, e sorgere o rifarsi, nel fastoso barocco del tempo, chiese e palazzi. Dopo il burrascoso periodo napoleonico, Cingoli, riallineatasi in posizione filopontificia, vive prima un momento di generale quiete e poi un momento di protagonismo con l'ascesa alla cattedra di Pietro di un suo cittadino di nobile famiglia: Francesco Saverio Castiglioni, che prenderà il nome di Pio VIII (1829-1830).

L'atmosfera di rinnovamento provocata, ormai un trentennio prima, dalla rivoluzione francese, tuttavia, non si era esaurita, anzi trovò il suo naturale epilogo nell'affermazione delle ideologie libertarie che furono preludio all'instaurazione del regno d'Italia. Cingoli, pur se ufficialmente fedele alla politica filo-papale, avvertì il premere delle idee nuove e ci fu una discreta adesione, specie nella classe popolare, ai movimenti liberali. Dopo il plebiscito del 1862, che sancì l'annessione al Regno d'Italia, a Cingoli la vita proseguì secondo gli schemi consueti, senza gravi traumi né sostanziali rinnovamenti almeno per un cinquantennio, fino alle soglie del primo conflitto mondiale.

Il secondo novecento ha permesso di restaurare il centro storico mettendo in evidenza il forte medievale con le mura che racchiudono il centro storico sulla cima del promontorio; il turista oggi potrà visitare le Numerose sono le chiese: *la Cattedrale dedicata a Santa Maria Assunta, la Chiesa barocca di San Filippo Neri, la Chiesa di San Niccolò e la Chiesa di San Domenico, c*he custodisce la grande tela *della Madonna del Rosario di Lorenzo Lotto*. L'imponente dipinto, 389 x 264 cm, è senza dubbio uno dei "capolavori" di Lorenzo Lotto: l'artista ormai sessantenne suggella in questo lavoro la sua cifra stilistica, tecnica, culturale e spirituale; la Vergine del Rosario di Cingoli è in effetti una delle opere più complesse e semanticamente profonde della produzione del sensibile e dotto artista veneziano. (per l'evento sismico ora la tella è custodita all'interno del palazzo comunale dove i turisti possono continuare ad ammirarla)

La collegiata di Sant' Esuperanzio invece, in aperta campagna, al lato est delle mura, si presenta in forme romanico-gotiche; la facciata, a due spioventi, è costruita con conci di arenaria e breccia cementata. Il portale è costituito da un fascio di cornici e di ghiere, alcune composte da colonnine lisce o tortili, altre da pilastri rettangolari ornati di rilievi e di foglie che terminano in capitelli scolpiti con motivi floreali. Vario è il materiale adoperato per la costruzione, in massima parte arenaria, ma anche marmo bianco e verde.

Il cassero invece, fu la fortezza comunale a difesa e controllo della città, fu costruito nel 1326, nel 1446 fu ristrutturato e adeguato a casa del Podestà, nel 1820 adibito a carcere mandamentale, solo recenti restauri hanno fatto pervenire affreschi, frammenti di vasellame di epoca medievale e rinascimentale.

Da molti anni aperto al pubblico dai *Marchesi Castiglioni, l'antico Palazzo*, infatti è un esempio di Casa-Museo, Il palazzo Castiglioni fu eretto alla fine del '600 lungo la via Maggiore. La sua struttura ha origine dalla fusione di due precedenti dimore nobiliari: quella di Luzio Bernardi acquistata da Giulio Cesare Castiglioni nel 1639 e la contigua di Bonifazio Giulioni, annessa alla prima nel 1671.

Fra queste due case, fino al '500 inoltrato, sorgeva la chiesa di S. Giuliano spostata in via Benedetto da Cingoli dal Giuliani per ampliare il suo palazzo. Tali vicende edificatorie hanno dato luogo a un palazzo particolare, in cui le due strutture originali, per quanto unite, restano distinte formando due unità abitative con due portoni gemelli: la casa del seniore nella parte più antica dell'edificio e l' abitazione del cadetto nella parte più alta della strada. La struttura interna corrisponde a questa genesi compositiva del palazzo, che è articolato con falsi piani, scale interne, dislivelli; inoltre lo sviluppo successivo, in direzione delle mura cittadine, comporta la costruzione di cavalcavia sopra le strade intermedie, ampliando i piani alti, rendendo così la dimora più articolata e ricca di cortili. Il decoro interno è costituito da resti delle strutture primitive, arricchite da pitture murali ottocentesche di scuola locale che si fondano armonicamente nell' ambiente. Di particolare interesse un camino rinascimentale, con motto e stemma della famiglia Maria, e il "Salone della Musica", il cui soffitto è abbellito da cinque cupolini ottagonali e quattro pentagonali finemente decorati. La facciata, sui cui si aprono finestre in travertino con volute cornici spezzate, è stata ampiamente rimaneggiata nel 1852 e successivamente, all'inizio del secolo, su impulso di Filippo Castiglioni, che la arricchì di un notevole balcone in ferro battuto con foglie e fiori sbalzati, i due portoni a bugne e del cornicione in terracotta. La porta del giardino, sulle mura cittadine nell'area di un antico torrione, in stile neo gotico, è opera dello stesso artista, Federico Stefanucci, che fu autore, sempre su commissione di Filippo Castiglioni, del rifacimento della facciata della vicina chiesa di S. Girolamo. Nel palazzo si conservano importanti cimeli riguardanti papa Pio VIII.

Nella piazza Vittorio Emanuele si torva il *museo archeologico statale* che conserva materiali relativi ai ritrovamenti sul territorio del Comune di Cingoli e agli scavi effettuati negli anni ’80 nella zona dove ore c’è un invaso artificiale. La datazione dei reperti va dal periodo Paleolitico inferiore, con una ricca esposizione di manufatti litici, all’Età Romana, a cui si riferiscono dodici iscrizioni lapidee, frammenti di statue, balsamari in vetro, monete. Per il periodo del Bronzo, oltre ad uno stampo di fusione, diverse lame di pugnale e vasellame, si segnala una vasta gamma di strumenti su corno di cervo.

Il turista inoltre, potrà godere di belle passeggiate, dal Corso Garibaldi in cui può trovare negozi di artigianato, gelaterie artigianali e abbigliamento, fino alla splendida porta Piana, simbolo dell’anello murario medievale, ed a proseguire, lungo i viali valentini immersi nel verde dei tigli.

La Natura

Le alte colline ad occidente di Cingoli sono ricoperte da boschi cedui, prati-pascoli secondari dove il turista può godere di tutta la bellezza, la pace e la serenità a lui offerte, GRATUITAMENTE, dalla natura.

I grandi spazi offrono al turista panorami mazzafiato sui monti Sibillini e sul Gran Sasso.

Due sono le aree di particolare pregio e facenti parte della RETE NATURA 2000: l'area Z.S.C./ S.I.C del Bosco delle TASSINETE e l'area S.I.C della MACCHIA MEDITERRANEA DEL MONTE NERO.

La Macchia di Montenero si estende per 355 ha ed è un esempio di Macchia mediterranea interna che ci fa ricordare che una volta, queste aree, erano ricoperte dal mare
Il territorio è collinare e caratterizzato da rocce calcaree che culminano nel Monte Nero (659 m) solcato da valloni completamente ricoperta da boschi cedui di sclerofille sempreverdi (leccete) e di caducifoglie, tra cui la roverella e il faggio, che qui si insedia a quote molto basse. L'interesse della Macchia di Montenero è prevalentemente fitogeografico ed è dovuto alla presenza di lembi di vegetazione mediterranea accanto a formazioni submediterranee di roverella e a boschi di faggio ad impronta montana.

All'interno del bosco e lungo il Fosso di San Bonfiglio che riversa le sue acque nel fiume Musone c'è un *piccolo bosco di carpini (carpineto*) molto raro nell'Appennino!

Il Bosco delle Tassinete si estende per 179 ha e deve la sua importanza alla cospicua presenza di TASSO (Taxus baccata) specie quasi ovunque scomparsa, soprattutto nel piano collinare, a causa dell'intervento antropico.
Territorio collinare situato nei pressi di Cingoli a quote comprese fra 450 e 758 m completamente ricoperto da vegetazione forestale (boschi cedui di orniello e carpino nero, talvolta anche di faggio, con una cospicua presenza di agrifoglio e soprattutto tasso, da cui il nome della zona

IL lago di Castreccioni e il fiume Musone

Fuori dalle mura, in direzione nord-est, c'è la splendida cornice del Lago di Castreccioni per le sue dimensioni è il più grande bacino artificiale della regione Marche, ma anche di tutto il centro Italia. E' inserito in un contesto naturalistico unico. Meta di rotte migratorie di molti uccelli acquatici, è diventato **"Oasi Provinciale di Protezione Faunistica**". In questo contesto, si trova il Museo della Motocarrozzetta e del Sidecar di Cingoli ospita una collezione unica al mondo: vi sono infatti esposti più di 100 pezzi; il Museo dell'arte contadina e il Parco Avventura dove grandi e piccini possono cimentarsi in suggestive arrampicate, attraversamenti di ponti tibetani, percorsi con il trenino ellettrico.

Il lago è un lago artificiale derivante dalla costruzione di una diga a gravità sul fiume Musone che però, a valle, ha conservato tutta la sua suggestione di tratto montano del fiume con il suo aspetto torrentizio, le sue forre, le sue cascatelle!

Lungo il fiume esiste ancora ed è funzionante un MULINO A PIETRA AZIONATO AD ACQUA che macina ancora granoturco antico (mais ottofile), grano tenero e duro ricavati da agricoltura biologica: UNO SPETTACOLO!

Enogastronomia

Il territorio cingolano è collocato tra la fascia collinare e montana delle Marche e sono numerose le aziende che producono con metodi tradizionali e artigianali dislocate in un vasto territorio agricolo che consta più di 27 frazioni, non è difficile, quindi, studiare e prevedere itinerari eno-gastronomici ad hoc per i turisti per dar loro un "assaggio" del luogo che viene trasformato in cultura, costume, tradizioni della nostra gente attraverso le diverse tecniche di cucina.

Si può certo dire che a Cingoli si assaggiano ancora le ricette delle nonna in diversi ristoranti e trattorie tipiche presenti.

Fra i prodotti tipici ricordiamo: il ciauscolo, un salame morbido e spalmabile che ha ottenuto da poco la certificazione DOP, diverse varietà di formaggi tra cui il pecorino (se ne consiglia l'assaggio dopo la fioritura dell'elicriso), tra i primi piatti i vincisgrassi e i maccherù de 'o vatte, tra i dolci il SERPE, tipico del periodo natalizio o prodotto a forma di agnello nel periodo pasquale (dolce di pastafrolla, a forma di serpente, ripieno di cioccolato e frutta secca tritata).

Tra i vini il verdicchio prodotto dalle aziende di Tavignano e Colognola ecc, ecc, ecc, ed un "VINO" dolce da dessert chiamato NERO VISCIOLA fatto con amarene ed uva, c'e anche un'azienda che produce birra artigianale IL Boccale d'oro.

A Cingoli è prodotto un ottimo olio extravergine di oliva "L'OLIO DI MIGNOLA"

Molte, inoltre, sono le prelibatezze provenienti dai nostri boschi: funghi, tartufi, asparagi, fragoline di bosco, viticchi (per la famosa frittata co i viticchi)…!

Il comune di Cingoli fa parte del territorio della UNIONE MONTANA POTENZA ESINO, MUSONE una vasta area che comprende 12 Comuni(Apiro Castelraimondo Cingoli Esanatoglia Fiuminata Matelica Gagliole Pioraco Poggio San Vicino San Severino Marche Sefro Treia) tra i quali Cingoli è uno dei più vasti.

Molti sono i punti di condivisione, incontro e collaborazione con gli altri comuni soprattutto per quel che riguarda il turismo naturalistico visto che la RISEVA NATURALE DEL MONTE SAN VICINO è a pochissimi Km.

Insieme all'unione montana sono stati condivisi diversi progetti tra cui lo studio e la realizzazione di itinerari naturalistici, la valorizzazione e la promozione di diversi prodotti tipici.

L 'IMPRESA : HOTEL-RISTORANTE IL BALCONE DEI SOGNI

Analisi del contesto

Sia il Terremoto (Cingoli è nel cratere sismico) sia la crisi economica degli ultimi anni hanno fatto registrare un calo demografico (**all.7 e all8**) ed una diminuzione delle realtà imprenditoriali e conseguente calo dell' occupazione **(All.9)**

Dalle indagini statistiche EXCELSIOR DELLA UNIONCAMERE 2017 si registrano i seguenti dati riferiti al Comune di Cingoli:

-servizi alloggio e ristorazione il 4,3%

-l'agricoltura il 27,1%

-settore commerciale il 17,6%

-settore costruzioni 29%

Ci siamo procurati anche i dati dal Comune di Cingoli, settore attività produttive e turismo, l'elenco delle strutture presenti. **(All10).**

Dai dati riportati è evidente che ancora c'è molto spazio per la realizzazione della nostra impresa che mira sostituire il turismo "*mordi e fuggi*" con un turismo più "*stanziale*", presupposto per dare un nuovo impulso alle attività commerciali del centro storico, che per la situazione sopra evidenziata si sta spopolando.

Punti di forza e criticita'

I punti critici riguardano in primis, *l'evento sismico* che purtroppo ancora persiste, la nostra inesperienza, è per questo che nel rispetto del principio di solidarietà e cooperazione pensiamo di collaborare con i patner più rappresentativi del settore esistenti della nostra zona, difficoltà burocratiche nell'attivazione di tutte le procedure legali previste che a, volte allungano i tempi di realizzazione.

I punti di forza sona rappresentati dal nostro entusiasmo, dalla voglia di ricercare nuove soluzioni e dalla sfida che ci si presenta. Inoltre l'ubicazione della struttura in un contesto pieno di BELLEZZA ci stimola ad andare avanti e a crederci.

La collaborazione con le istituzioni, con le associazioni e con tutti i soggetti del territorio ci permetteranno di avere una visione più dettagliata e globale delle eventuali difficoltà che via via si presenteranno e questo grazie alla nostra scuola che da anni è inserita perfettamente nel contesto senza mai essere autoreferenziale.

La vision

Costruire un'impresa che diventi un modello per gli altri e ridare un futuro di sviluppo a queste aree in modo che non diventino cattedrali nel deserto! Dimostrare che la cultura, la natura la storia, la tradizione insomma la BELLEZZA sia anche un'opportunità di lavoro e non un bene da tenere solo sotto una teca di cristallo! Vorremmo rivedere i l nostro paese pieno di gente e nuove attività commerciali rinascere da questo incremento turistico! Traferire il nostro modello gestionale ad altre realtà mettendosi IN RETE con altre strutture simili.

La mission

La sede del nostro albergo-ristorante si trova a Cingoli (MC) in via Foltrani n.5. E' già fornita di tutte le autorizzazioni previste (ASURn5, Genio Civile per abitabilità ecc) perché le procedure sono già state fatte dal Comune di Cingoli che ne è il proprietario. (**PLANIMETRIE ALL. 11,12,13,14)**

La nostra struttura ricettiva sarà il punto centrale di un vero e proprio "Villaggio turistico" che offrirà ai clienti non solo un soggiorno piacevole e buon cibo ma si farà promotore e animatore di un "EDUCAZIONE ALLA BELLEZZA" perché come diceva Peppino Impastato "*Se si insegnasse la bellezza alla gente, la si fornirebbe di un'arma contro la rassegnazione, la paura e l'omertà".* Passeggiare nella natura, visitare con i nostri *"interpreti"* il patrimonio culturale artistico archeologico, assaporare il territorio con i nostri percorsi enogastronomici tradizionali… In pratica un centro benessere diffuso *senza consumo energetico.*

E' questa la vera innovazione !

Nella gestione della struttura ci avvaremo dei principi di **solidarietà**, **condivisione**, **cooperazione** e **Integrazione** anche per tutti i ragazzi meno fortunati di noi: sarà UN ALBERGO A 6 STELLE! Costituiremo una cooperativa sociale che chiameremo IL TASSO di cui abbiamo progettato il LOGO.

Sarà una struttura **ecostostenibile** in quanto utilizzeremmo per i menu e per le bevande prodotti tipici, locali, a filiera corta e di stagione possibilmente biologici, alcuni provenienti *dal nostro orto biologico* altri dalla coop IL MONDO SOLIDALE di Senigallia. **(ALL20 e 22)**

L’orto in tavola

Il nostro orto bio

Non accquisteremo acqua minerale perché utilizzeremo i depuratori istallati nella struttura da Acquambiente (già presenti per tutti non lontano dalla struttura e gestiti dalla ATC-proloco) che forniscono acqua fresca, gassata, leggermente gassata e naturale.

Faremo particolare attenzione alla raccolta dei rifiuti differenziata anche utilizzando la componente organica per il nostro orto e avremo un particolare riguardo allo spreco alimentare fornendoci di contenitori ad hoc per restituire gli avanzi, contenitori che ci saranno forniti gratuitamente dal COSMARI; quest’ultimo sta portando avanti una bellissima iniziativa con tutti i ristoranti della provincia di Macerata dal nome FATTI GLI AVANZI TUOI.

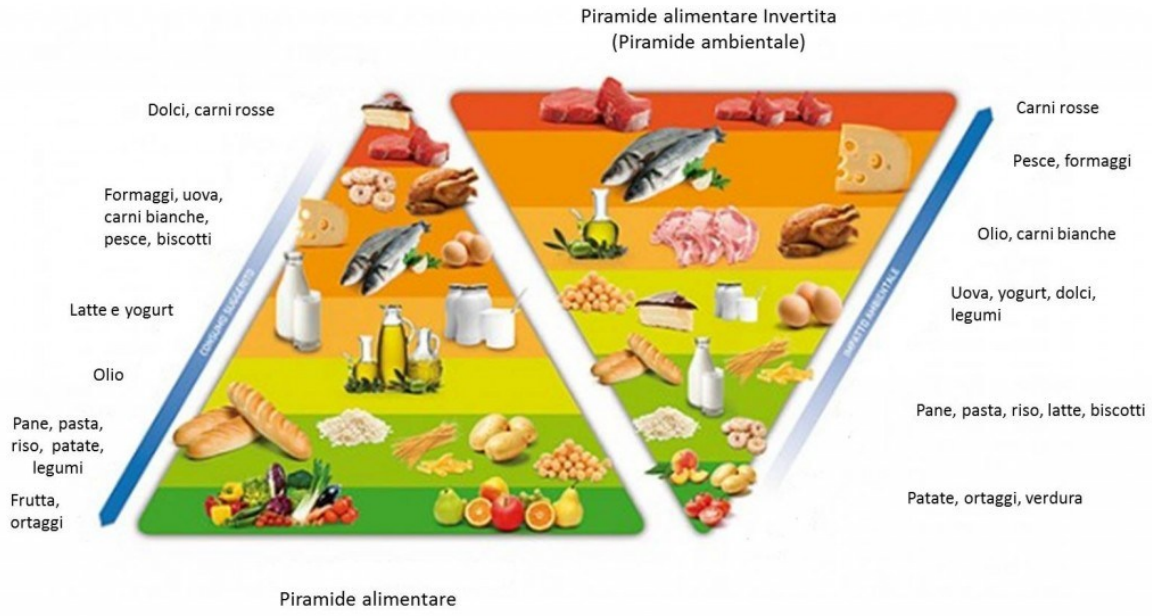
Premio ridurre si può nelle Marche

Premio scuola riciclona

con Legambiente Marche e COSMARI

Per i vini utilizzeremo i DOP delle Marche. L'utilizzo di tutti questi prodotti potrebbe anche dare un impulso alla nostra economia. Si utilizzeranno anche i prodotti della Distilleria VARNELLI che è anche il nostro sponsor ufficiale.

Terremmo presenti sempre le linee guida per una sana alimentazione (LARN, RIPARTIZIONE DEI PASTI E DEI NUTRIENTI, LA DIETA PER FASCE D' ETA') e soprattutto la doppia piramide alimentare della dieta mediterranea che sarà ben esposta nei locali dedicati alla ristorazione.



Ci preoccuperemo anche di costruire menu per chi soffre di intolleranze o allergie perché potremo avere a disposizione le strutture e le attrezzature idonee e ideeremo un nuovo modo per far mangiare le verdure ai bambini (l'obesità infantile sta aumentando e paradosso dei paradossi proprio nel sud Italia! Ancel Keys si rivolterà nella tomba!

Nell'acquisto dei prodotti terremo presenti le qualità dei prodotti (organolettiche, nutrizionali, igieniche, legali, commerciali ed ecosostenibilità).

l'educazione ambientale va di pari passo con l'educazione alimentare!

Saremo i veri custodi della Biodiversità agraria delle Marche perché, non solo alcune specie sono coltivate nel nostro orto, ma ne valorizzeremo le proprietà organolettiche, nutrizionali ed ecosostenibili.

Fagiolo monachello

raccolto nel nostro ortobio

Chi vorrà, potra fare attività fisica all'aperto (passeggite, nordikwolking, escursioni, canottaggi, passeggiate a cavallo e…) oppure all'interno visto che c'è anche una palestra attrezzata. (A settembre prossimo partirà il nuovo corso di accoglienza turistica: turismo dello sport del tempo libero e del benessere)

Passeggiata

All'Internone

ALCUNI ESEMPI MENU CICLICI E LA POSSIBILE CARTA DEI VINI

(ovviamente si terrà conto del susseguirsi delle stagioni)

PRANZO

Menu per il pranzo del lunedì

Insalatina tiepida di ceci e verdure

Ravioli di ricotta fave guanciale e pecorino

Coniglio in porchetta

Insalata mista

Serpe cingolano con gelato alla vaniglia

Menu per il pranzo del martedì

Tagliere di salumi Marchigiani

Cappellacci con farcia di patata, ciauscolo, saltati al burro e maggiorana

Paillard ai ferri

Patate fritte

Cheesecake ai frutti di bosco

Menu per il pranzo del mercoledì

Caprese

Penne con pesto di carciofo di Monte Lupone, peperone e zucchina

Carpaccio di manzo con rucola e grana

Cicorie saltate

Crescia fogliata di Fiuminata

Menu per il pranzo del giovedì

Frittura mista all'ascolana

Vincisgrassi

Pollo in botacchio

Patate arrosto

Cavallucci cingolani

Menu per il pranzo del venerdì

Baccalà mantecato con crostini di polenta

Tagliatelle con ragù di trota cece Cerqua e finocchietto

Trota di Visso gratinata alle mandorle

Verdure gratinate

Semifreddo alla nocciola

CENA

Menu per la cena del lunedì

Involtini di verza ripiene di ricotta dei sibillini e noci

Gnocchi di polenta, asparagi, ricotta

Coscio di tacchino arrosto

Patate arrosto

Straccadenti e vino cotto

Menu per la cena del martedì

Tris di polpettine cavolfiore, spinaci e melanzane con salsa di casciotta di Urbino

Strozzapreti dei monti azzuri (pecorino,tartufo)

Tacchino ripieno all'ascolana

Verdure gratinate

Crostata con marmellata ai frutti di bosco e crema all vaniglia

Menu per la cena del mercoledì

Frecantò di verdure

Spaghetti alla maceratese

Grigliata mista

Insalata mista di stagione

Zuppa inglese

Menu per la cena del giovedì

Crostini misti

Gnocchi con salciccia e mala dei sibillini

Spezzatino con piselli

Strudel di mele alla marchigiana accompagnato da una crema di visciole
(strudel di mele rosa dei Sibillini cion sfoglia al cioccolato e Varnelli)

Menu per la cena del venerdì

Fritto misto dell'adriatico

Pasta con persico trota, pomodorino pachino e zucchina

Seppia con piselli servita con crostini di pane

Torta Maria Luigia

MENU DEI VINI

Oltre ai nostri vini locali della Tenuta Musone di Colognola https://www.tenutamusone.it/it/ e a quelli di Tenuta di Tavignano http://www.tenutaditavignano.it/ saranno presenti nel nostro menu dei vini:

Bianchi

VECCHIE VIGNE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico Superiore Vitigno: Verdicchio 100%

Prima annata:2001

Area di produzione: Marche, Castelli di Jesi

Cantina: Umani Ronchi

VIGOR

Marche IGT Passerina

Vitigno: Passerina 100%

Prima annata: 2012

Area di produzione: Marche

Cantina: Umani Ronchi

FORTUNAE

Bianchello del Metauro DOC

Vitigno: Bianchello 100%

Prima annata: 1986

Area di produzione: Marche

Cantina: Umani Ronchi

PECORINO FALERIO DOC PECORINO

Pima annata: 2007

Vitigno: Pecorino

Area di produzione: provincia di Ascoli Piceno

Cantina: Colonnara

LE VELE

Verdicchio dei Castelli di Jesi DOC Classico

Vitigno: Verdicchio 100%

Area di produzione: Marche, provincia di Ancona

Alcool: 12,5%vol

Cantina: Moncaro

Rossi

CIMERIO

Rosso Conero

Vitigno: Montepulciano 100%

Area di produzione: I migliori vigneti nell'area di Conero

Alcool: 13%vol

Cantina: Moncaro

CAMPO DELLE MURA

Rosso Piceno DOC Superiore

Area di produzione: Campo delle Mura ad Acquaviva Picena·
Vitigni: Montepulciano e Sangiovese·

Alcool:13,5%col

Cantina: Moncaro

PELAGO

Marche Rosso IGT

Vitigno: Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%

Prima annata: 1994

Area di produzione: Marche, Conero

Cantina: Umani Ronchi

MASCHERONE

Marche Rosso IGT

Vitigno: Merlot 90% - Petit Verdot 10%·

Area di produzione: Santa Lucia di Monte San Vito -An Marche·

Alcool: 13,5%vol

Cantina: Podere Santa Lucia

Marche Rosato IGT

Vitigno: Lacrima nera 100%·

Area di produzione: Santa Lucia di Monte San Vito - An - Marche·

Alcool: 12%vol

Cantina: Podere Santa Lucia

Vini dolci

VINO DI VISCIOLA

Il vino di visciola è una bevanda a base di vino,

zucchero e visciole

Alcool 12,5%vol

Abbinamenti: biscotti secchi, cantuccini,

crostate, dolci al cioccolato·

Cantina: Podere Santa Lucia

TORDIRUTA

Verdicchio di Jesi DOC

Tipo: Passito vino dolce
vitigno: 100% Verdicchio

Cantina: Moncaro

PELAGO

Marche Rosso IGT

Vitigno: Montepulciano 50%, Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 10%

Prima annata: 1994

Area di produzione: Marche, Conero

Cantina: Umani Ronchi

L'ACCOGLIENZA

Per l'accoglienza turistica metteremo in gioco tutte le nostre qualità umane accogliendo i turisti sempre con il sorriso, saremmo i mediatori delle loro possibili lamentele e cercheremo di essere il più empatici possibile.

Gestiremo il front-office e il back-office con software specifici e ci occuperemo di organizzare tutti gli eventi programmati come dei veri e propri animatori turistici supportemo le istituzioni in tutta la logistica dei futuri convegni.

Attiveremo programmi e pacchetti turistisci per gli scambi internazionali

Progetteremo ITINERARI DIGITALIZZATI con App, QRcode e audioguide.

Abbiamo anche realizzato una bozza del sito internet dell'albergo (www.ilbalconedeisogni.it)

Esempi di alcune attività:

- UN' ITALIA DA PIACERE! Escursus attraverso le tipicità delle regioni italiane (L'italia delle regioni ha un patrimonio enogastronomico unico al mondo)

- SULLE TRACCE DELL'HOMO ERECTUS : passeggiata fra boschi e prati pascoli alla rcerca delle selci

- GIOVANI CHEF CONTRO LO SPRECO E LA FAME: dedicata allo lotta allo spreco e alla lettura consapevole delle etichette alimentari

-CINGOLI È CITTÀ DELLA PREVENZIONE (firmato accordo con ASUR5Jesi) per cui ci saranno convegni dedicata alla prevenzione di diverse malattie

- LA PEDALATA SOLIDALE in collaborazione con Agende Rosse

-ALLA RICERCA DELLE ERBE SPONTANEE con guide escursinistiche abilitate

-TROVA IL PARTICOLARE NASCOSTO con l'ausilio di guide turistiche gli ospiti saranno stimolati a cercare nel centro storico manufatti e luoghi meno conosciuti

DIVERTIAMOCI CON…(LA NATURA, l'ARCHEOLOGIA, LA STORIA): attività ludico-didattiche dedicate ai bambini anche per dare un momento di relax ai genitori che saranno liberi di "assaporare" il nostro territorio senza preocuupazioni

- LE MARCHE DA SCOPRIRE: Cingoli ha una posizione particolare per cui è vicina sia al mare che all'alta montagna (Parco Nazionale dei Monti Sibillini) per cui è facile organizzare visite in luoghi limitrofi di una giornata)

Il nostro target comprenderà tutti i clienti saranno tutti coloro che ricercano la qualità e la bellezza dei luoghi, per la promozione utilizzeremo i social, sito web, i media.

L'impresa si occuperà anche di alternanza scuola- lavoro con i diversi istituti alberghieri, ma soprattutto con L'IPSEOA "G. VARNELLI di CINGOLI" **(all.15 e 16)**

ALTERNANZA SCUOLA LAVORO PRESSO L'HOTEL-RISTORANTE "IL BALCONE DEI SOGNI"

GESTITO DALL COOPERATIVA a r.l. "IL TASSO"

E' ovvio che la nostra inpresa dovrà farsi carico di accogliere ragazzi in stages per l'alternanza scuola-lavoro e che avrà un particolare riguardo per i ragazzi diversamente abili che dovranno trovare un ambiente accogliente e stimolante.

Come è stata importante per noi anche per i nostri stagisti questa dovrà essere un'esperienza indimenticabile! **(All.17)**

IL BUSSINESS PLAN

SWOT ANALYSIS

Rappresenta uno strumento di pianificazione strategica consistente in un metodo d'indagine volto a valutare i punti di forza (Strenghts), cioè le posizioni di vantaggio rispetto la concorrenza; i punti di debolezza (Weaknesses), cioè fattori che limitano nella gestione dell'attività; le opportunità (Opportunities), cioè fattori esterni ambientali favorevoli allo sviluppo dell'impresa; le minacce (Threats), pericoli da fronteggiare provenienti dal mercato.

Punti di forza :

1) elevata qualità del prodotto;
prezzo mediamente inferiore rispetto i competitor;
Difesa e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio,prodotti locali, km 0, prodotti della biodiversità agraria delle marche (L.R. 12/2003);
Forma giuridica di cooperativa sociale e inserimento nel contesto istituzionale;
Minori costi fissi rispetto la concorrenza;
Collegamento tradizione-innovazione;
Cucina di qualità di grande appeal per i forti legami territoriali.

Punti di debolezza :

Possibili iniziali carenze derivanti da inesperienza delle figure dell'impresa diverse dalla cucina;
Limitati flussi turistici dovuti all'evento sismico che ha colpito la zona.

Opportunita' :

settore con elevati margini;
Potenzialità di sviluppo in connessione con le peculiarità del territorio;
Opportunità di agevolazioni in quanto start-up innovativa;
Difendibilità del know-how altamente specifico;
Sviluppo di nuove relazioni imprenditoriali, commerciali, politiche;
Possibilità di costituzione di una rete con altre strutture ricettive del territorio nell'ottica di un villaggio globale.
Minacce :
assenza di barriere all'entrata;
Mobilità dei soci in relazione alla forma giuridica di cooperativa;
Rischio di conflitti con partner strategici.

Piano Economico Finanziario

Dopo aver definito le caratteristiche della nostra idea d'impresa bisogna passare all'aspetto più importante del business-plan: la valutazione economico-finanziaria dell'iniziativa, che riguarda i dati relativi ai primi tre anni di attività. Tale piano evidenzia obiettivi e previsioni per il futuro ed in questo si differenzia dal bilancio di esercizio che viene redatto annualmente sulla base di dati consuntivi.

I Ricavi
Per quanto attiene ai ricavi, questi vengono riferiti alle nostre linee di prodotto:
linea studenti e linea esterni;
Catering industriale;
Take away
Banqueting
Percorsi enogastronomici
Eventi e convegni
Corsi.
La linea studenti, focalizza la sua attività sulla vendita di prodotti di panetteria. Si prevede di vendere mediamente 700 panini al giorno, puntando su un prezzo unitario molto competitivo di euro 1,50. La linea studenti concentra la sua attività nelle 33 settimane del calendario scolastico. Nella linea studenti è previsto anche il ricavo derivante dal convitto con 60 posti letto disponibili per i quali, unitamente ai pasti principali, verranno fatti versare 70 euro. I posti letto saranno messi a disposizione di soggetti esterni durante i tre mesi estivi ipotizzando una quota settimanale

di euro 70 come per gli studenti, più euro 30 forfettarie per attività ludiche e di intrattenimento presso la struttura.
Il catering industriale, consisterà nel servizio di mensa che verrà svolto direttamente per alcune realtà del territorio. Si è stimata un'utenza di 100 persone al giorno tra pranzo e cena con un ricavo di euro 9 a persona per un periodo di attività pari a quarantacinque settimane.
Il servizio take away, si propone di erogare 100 pasti al giorno con un ricavo unitario di 6 euro, per un periodo di attività di quarantacinque settimane.
Linea banqueting, rigiuarda quei servizi svolti dall'azienda su richiesta per eventi di vario genere; si sono ipotizzati sei eventi a trimestre con la partecipazione di 100 persone a evento e un ricavo medio unitario di 35 euro.
I percorsi enogastronomici, consistono in iniziative culturali che promuovono il territorio e i rpodotti locali tramite escursioni naturalistiche con visite alle aziende affiliate e degustazioni offerte dalle stesse. Si prevede di organizzare mediamente 10 eventi a trimestre con una quota di partecipazione di 20 euro a persona.
I convegni, oltre a rappresentare un veicolo pubblicitario, sono anche opportunità di ricavo grazie alle sponsorizzazioni e alle eventuali quote di iscrizione. Per ora abbiamo ipotizzato la realizzazione di convegni a partecipazione gratuita con livelli di sponsorizzazioni in grado di pareggiare i costi degli eventi.
I corsi didattici, rappresentano l'ultima linea di prodotto, si è ipotizzato di organizzare 8 corsi l'anno per 20 partecipanti con una quota media pari a 200 euro la settimana.
Dalla somma di tutti i ricavi derivanti dalle nostre linee produttive si otterrà il ricavato previsto nel 1°anno, che si ritiene di poter incrementare del 10% nel secondo esercizio e di un ulteriore 5% nel terzo in considerazione della progressiva diffusione della nostra immagine e del potenziamento delle attività.

I Costi

La stima dei costi scaturisce dall'analisi della natura degli oneri distinguendo quelli diretti da quelli indiretti. Tra i costi diretti assumono un ruolo di primaria importanza quelli legati all'acquisto delle materie prime e si stima che la percentuale di ricarico medio sul costo della matera prima per le linee: studenti, catering, take away, sia pari al 350%. Tale percentuale media deriva da una serie di rilevazioni e prove di food costing che hanno portato alla sua individuazione. Perciò partendo dal dato dei ricavi annui è possibile calcolare il costo delle materie prime. Le linee Eventi e Banqueting oltre al costo per le materie prime prevedono costi per servizi vari e costi per personale extra. Nei costi per Percorsi enogastronomici, oltre al costo delle materie prime, si considerano costi per servizi esterni.
I costi indiretti sono rappresentati da:
spese telefoniche e postali relative alle attività svolte;
assicurazioni sia legate strettamente all'attività svolta, sia relative ai partecipanti alle iniziative proposte;
le spese S.I.A.E. sono legate alla possibilità di riprodurre musica nei locali o in occasione dell'organizzazione di eventi;

nelle utenze rientrano le spese per riscaldamento, acqua, con il ricorso all'installazione da parte dell'ente "acqua ambiente" di un depuratore per avere sia acqua naturale che gassata sempre fresca il che permetterebbe di risparmiare sull'acquisto di acqua minerale, energia elettrica a proposito della quale c'è la possibilità di ottenere risparmi grazie all'utilizzo di tecnologia eolica;
le manutenzioni e riparazioni riguardano eventuali danni o malfunzionamento degli impianti e attrezzature;
le spese promozionali e commerciali sono legate alle attività di marketing o di rappresentanza;
nelle spese amministrative rientrano tutti i costi per le funzioni generali amministrative come la tenuta della contabilità o i costi per adempimenti fiscali e/o amministrativi;
il compenso degli amministratori riguarda numero tre soggetti che dovranno ricoprire rispettivamente il ruolo di direttore generale, responsabile amministrativo, responsabile del marketing;
i costi per consulenze esterne sono dovute al ricorso ad attività di tipo professionale legate ad esigenze produttive, commerciali, amministrative;
i costi per carburanti a altre spese sono riferiti all'uso che verrà fatto di autoveicoli;
attività di ricerca e sviluppo, riguardano soprattutto la sperimentazione di nuove proposte e l'utilizzo di nuovi strumenti, tutte attività di vitale importanza per svilupparsi e avere vantaggi rispetto la concorrenza.
Costo eventi/convegni/corsi: si punterà molto su convegni medici dato che Cingoli è diventata città della prevenzione in accordo con le ASUR limitrofe, prevediamo di avere un costo pari a euro 500 a evento, ed una quota di pari importo per il compenso ai relatori.
Interventi a supporto attività sociali: sia per la forma di cooperativa sociale che per le peculiari caratteristiche della nostra iniziativa siamo molto portati a supportare enti e associazioni che operano sia per la sensibilizzazione sulle tematiche ambientali, che sui temi dell'inclusione sociale e inserimento lavorativo di persone disagiate.
Il personale: si si ricorda che tutti i soci, oltre a investire capitale e partecipare agli utili, lavoreranno all'interno dell'azienda percependo una retribuzione mensile in base alle prestazioni svolte.
Investimenti e ammortamenti: con riferimento alle immobilizzazioni materiali c'è da considerare che queste ci vengono messe a disposizione in uso gratuito da enti e/o strutture partners, quindi l'investimento da sostenere riguarda le immobilizzazioni immateriali dove la parte più consistente sarà relativa alle certificazioni di qualità.
Rielaborando i dati descritti si ottiene il conto economico previsionale dei primi tre esercizi. Le previsioni economiche portano al conseguimento di un utile in tutti e tre gli esercizi considerati.
Con riferimento alle fonti di finanziamento si prevede un ammontare di euro 50000 di capitale proprio pari ad un versamento unitario di euro 2000 da parte dei 25 soci sufficiente per la copertura degli investimenti.

Dal conto economico-finanziario del bussiness-plan risulta che questa attività potrebbe essere redditizia al punto tale da offrire reali opportunità occupazionali ai giovani. (**ALL.21**)

L'IMPRESA E IL SUO STATO GIURIDICO

Ogni attività imprenditoriale necessita di una serie di adempimenti amministrativi che sono determinanti per poter intraprendere qualsiasi attività di tipo economico. A questa regola non si sottrae nemmeno la cooperativa.

Tali passaggi burocratici non sono né semplici né brevi, per questo motivo nel nostro progetto abbiamo voluto dare ampia informazione, spiegazione ed esempi concreti su cosa si debba fare, quali adempimenti si debbano espletare, quali uffici pubblici o consulenti si debbano contattare per dar vita alla nostra impresa.

La nostra è una simulazione d'impresa ma vuole essere il più fedele possibile alla realtà, vuole porre l'evidenza sulle difficoltà e sulle problematiche a cui ci si può trovare di fronte.

L'idea

Le prime domande che ci siamo posti sono le seguenti:

che tipo di attività vogliamo intraprendere?

quale bene produrre?

il prodotto o servizio che produciamo servono?

in che cosa si differenzia la mia idea imprenditoriale dalle altre già esistenti?

ho le risorse economiche per sostenere l'investimento iniziale?

Rispondere a queste domande è determinante per definire in che settore intendiamo agire e per porre le basi più solide possibili per la durata dell'impresa. Produrre infatti un prodotto o un servizio che non abbiano il gradimento del consumatore o non siano richiesti o siano superati o possano subire una forte concorrenza, equivale a decretare il rapido fallimento della nostra società.

Per questo motivo prima di costituire la nostra impresa abbiamo effettuato uno studio del mercato sul quale intendiamo operare. Questo ci ha consentito di verificare il grado di accoglimento del bene che offriamo o produciamo e quale sia il grado di competizione che dovremmo affrontare con le altre imprese già operanti nel mercato.

Abbiamo preso quindi in considerazione la forma cooperativa.

Tale forma si distingue per alcune caratteristiche fondamentali, ossia:

la mutualità: scopo della cooperativa è di fornire benefici che possono consistere in beni, servizi od occasioni di lavoro, ai propri soci, a condizioni più vantaggiose di quelle offerte dal mercato. Carattere questo che si contrappone a quello lucrativo degli altri tipi di società;

capitale variabile: il capitale sociale può aumentare o diminuire in relazione al numero dei soci e alle decisioni dell'assemblea;

democraticità della partecipazione: Nelle decisioni assembleari i soci hanno la medesima importanza, indipendentemente dalle quote versate, secondo il principio una testa = un voto;

limitazione della ripartizione e distribuzione degli utili in base all'attività e al lavoro svolto dai soci. Infatti, mentre nelle altre società gli utili di esercizio vengono distribuiti ai soci in proporzione alle azioni o alle quote possedute, nelle cooperative esistono delle limitazioni previste dalla legge nella distribuzione del dividendo.

Le cooperative sociali, quindi sono vere e proprie strutture imprenditoriali che, tuttavia, non hanno come obiettivo primario la realizzazione del profitto economico, bensì ricercano la solidarietà sociale, che è un bene della collettività. Per raggiungere questa finalità, le risorse di cui dispone una cooperativa sociale devono al pari di una società commerciale essere organizzate imprenditorialmente, ottimizzandone, sotto l'aspetto economico dell'efficacia ed dell'efficienza, l'impiego.

Gli adempimenti amministrativi

Decisa la forma societaria la domanda successiva alla quale abbiamo dovuto rispondere è stata: a quali atti amministrativi devo adempiere?

Atto costitutivo

Prima di tutto sarà necessario redigere l'Atto costitutivo e lo Statuto (che è parte integrante del primo).

Alla formazione dell'atto costitutivo seguono taluni adempimenti:

Registrazione dell'atto costitutivo

Iscrizione nel registro delle imprese e richiesta di omologa

Deposito dell'atto e delle cariche presso la C.C.I.A.A. (Camera Commercio Industria Artigianato Agricoltura)

L'iscrizione nel registro prefettizio precedentemente prevista ora non è più necessaria. La legge 142/1990, infatti, ha previsto l'abrogazione di tale registro introducendo l'Albo nazionale delle società cooperative. Tale Albo, istituito con Decreto Legislativo 220/2002, è articolato per provincia e situato presso gli Uffici territoriali di Governo e le Direzioni Provinciali del Lavoro.

Acquisizione del numero di codice fiscale

Dichiarazione di inizio attività alla C.C.I.A.A.

Dichiarazione di inizio attività all'Ufficio Imposte Dirette

Registro delle imprese

Il secondo atto necessario, dunque, sarà l'iscrizione al Registro delle Imprese .

Tale registro, previsto dall'articolo 2188 del Codice Civile, è tenuto dall'ufficio delle imprese sotto la vigilanza di un giudice delegato dal Presidente del Tribunale.

Il notaio deve iscrivere entro venti giorni dal momento in cui l'ha ricevuto, l'atto costitutivo.

Nell'iscrizione vanno indicati:

il cognome, il nome, il luogo e la data di nascita, la cittadinanza;

la ditta;

l'oggetto dell'impresa;

il cognome e nome di colui che esercita l'impresa (institore) e dei procuratori;

Al momento della richiesta l'imprenditore deve depositare la sua firma autografa ed eventualmente quella dei suoi institori e procuratori.

Il Tribunale, verificato l'adempimento delle condizioni stabilite dalla legge per la costituzione della società, ordina l'iscrizione della società nel registro.

Con l'iscrizione nel registro la cooperativa acquista la personalità giuridica.

La nostra cooperativa sociale a r.l. avrà la sede legale a Cingoli, in via Foltrani, n.5 ed avrà il seguente nome: "Il Tasso".

Il Tasso è una specie arborea molto antica risalente addirittura all'era glaciale. E' il simbolo di Cingoli, rappresentato dalla metà del Quattrocento nello stemma civico: un t*asso al centro con due cervi rampanti ai lati, in atto di brucarne le foglie. A Cingoli c'è un'area boschiva molto importante, unica in Europa, (area floristica protetta dal 1974, area SIC della rete Natura 2000), dove c'è ancora una cospicua presenza del Tasso, chiamata Tassinete.*

Il Tasso è anche conosciuto come albero della morte, poiché contiene alcaloidi velenosi, che vengono però, oggi utilizzati come chemioterapici per la cura di alcune forme tumorali. Dall'Albero della Morte all'albero della VITA!
(dal Terremoto alla rinascita : ***RISORGICINGOLI!!!)***

I componenti della cooperativa il Tasso saranno:

- gli studenti coinvolti nel progetto con il supporto di:

Dirigente Scolastica, DSGA, Sindaco di Cingoli e docenti

e con le collaborazioni di:

-Gruppo Loccioni

-Fileni linea biologica

-Federalberghi Marche

-AIS (Associazione italiana Sommelier)

-Associazione Cuochi Macerata

-Slow Food

-Coaci (az. Trasporti pubblici)

-Symbola (futura adesione)

-Legambiente Marche

-Coldiretti

-Confartigianato

-Camera di Commercio di Macerata

-Distilleria Varnelli

-Cosmari

-Acquambiente

-Unicam (università degli studi di Camerino)

-Università Politecnica delle Marche

-ATC PRO-LOCO- Cingoli e tutte le associazioni culturali e sportive presenti (Nordic Walking, Avis Bike, Juvena, Polisportiva Cingoli, Equitourist, Accademia Labiena, La ginestra, teatro LIOLA', Cingoli 1848 ecc)

Simulazione Statuto della cooperativa il Tasso (All18)

Simulazione convenzione COOP IL TASSO e IL COMUNE DI CINGOLI (all19)

Conclusione

Il progetto è stato per noi davvero stimolante e coinvolgente e ringraziamo i nostri docenti per averci seguito in quest'avventura che ha stimolato la nostra creatività ed ci ha duramente messo alla prova nella verifica delle nostre effettive competenze.

Siamo stati in grado di realizzare l'ipotesi di progetto lavorando in perfetta sinergia con i compagni e con i docenti.

Grazie anche alla Dirigente scolastica e all'art.99 e all'ANP per averci dato questa grande opportunità e un grazie di cuore a Luca Violini per averci "prestato" la sua voce per la realizzazione del sito www.ilbalconedeisogni.it

"LA BELLEZZA NON SALVERA' PROPRIO NESSUNO

SE NOI NON SALVEREMO LA BELLEZZA" S. Settis

GLI STUDENTI DELL'INTERCLASSE 4^ SEZ A dell' IPSEOA "G. VARNELLI" di Cingoli (MC)

DOCENTI:

prof.ssa Francesca Accrescimbeni- responsabile ASL

prof.ssa Paola Ippoliti - scienza e cultura dell'alimentazione

prof. Stefano Paolinelli- Economia aziendale

prof. Oscar Piccinini- enogastronomia- settore cucina

prof. Marcello Stefàno-enogastronomia-settore pasticceria

prof.ssa Brigida Esposito – Accoglienza Turistica

prof. Gianfilippo Grasselli- enogastronomia -settore sala e vendita

prof.ssa Rosella Ottaviani-animatore digitale

N.B. il progetto "cartaceo" (inviato con dropbox) con tutti i suoi allegati sono stati anche caricati sul sito.

INDICE

PREFAZIONE . . . . . pag. 3

Cap. 1: Approccio metodologico . . . . . pag. 4

Cap. 2: Chi siamo . . . . . pag. 8

Cap. 3: Il territorio . . . . . pag. 9

- Storia e patrimonio artistico . . . . . pag. 9
- La natura . . . . . pag. 14
- Enogastronomia . . . . . pag. 16

Cap. 4: L'impresa: Hotel-ristorante "Il Balcone dei sogni" . . . . . pag. 17

- Analisi del contesto . . . . . pag. 17
- Punti di forza e criticità . . . . . pag. 17
- La vision . . . . . pag. 18
- La mission . . . . . pag. 18

Cap. 5: Esempi menu ciclici e di carta dei vini . . . . . pag. 22

Cap. 6: Accoglienza turistica . . . . . pag. 29

- Esempi di alcuni eventi . . . . . pag. 29

Cap. 7: Alternanza scuola lavoro presso

l'Hotel-Ristorante "Il Balcone dei sogni"

gestito dalla Cooperativa IL TASSO . . . . . pag. 30

Cap. 8: Il Business Plan . . . . . pag. 30

- Punti di forza . . . . . pag. 30
- Punti di debolezza . . . . . pag. 31
- Opportunità . . . . . pag. 31
- Piano economico finanziario . . . . . pag. 31
- Ricavi . . . . . pag. 31
- Costi . . . . . pag. 32

Cap. 9: L'impresa e il suo stato giuridico . . . . . pag. 34

- L'idea . . . . . pag. 34
- Gli adempimenti amministrativi . . . . . pag. 35
- Atto costitutivo . . . . . pag. 35
- Registro delle imprese . . . . . pag. 36
- Statuto (Allegato) . . . . . pag. 37
- Conclusione . . . . . pag. 38