

NOTA DI ACCOMPAGNAMENTO

Il presente documento disciplina una collaborazione strutturata tra La Canestra – Gastronomia artigianale di Badalucco e cinque stabilimenti balneari operanti nel Comune di Arma di Taggia. La collaborazione è finalizzata alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche dell'entroterra, alla promozione di prodotti tipici locali realizzati secondo tradizione e con materie prime a chilometro zero e alla creazione di esperienze autentiche per residenti e turisti, integrando mare ed entroterra in un'unica proposta territoriale.

L'iniziativa contribuisce alla qualificazione dell'offerta turistica attraverso azioni concrete di promozione dei prodotti tipici locali, rafforzando l'identità del territorio e favorendo processi di destagionalizzazione e turismo sostenibile.

Gli stabilimenti balneari di Arma di Taggia promuovono un modello di turismo integrato che unisce la fruizione del litorale alla scoperta dell'entroterra e delle sue eccellenze enogastronomiche.

Attraverso eventi a rotazione, degustazioni e momenti conviviali presso gli stabilimenti balneari, il progetto rafforza l'identità locale, favorisce la destagionalizzazione dell'offerta turistica e contribuisce allo sviluppo sostenibile del territorio, creando una rete virtuosa tra costa ed entroterra.

La collaborazione è articolata su due livelli:

1. una CONVENZIONE QUADRO, che definisce i principi generali della collaborazione;
2. singole CONVENZIONI OPERATIVE, che disciplinano nel dettaglio i rapporti tra La Canestra – Gastronomia artigianale di Badalucco e ciascuno stabilimento balneare aderente.

La presente lettera accompagna la convenzione ai soli fini illustrativi e non costituisce parte integrante della stessa.

CONVENZIONE QUADRO DI COLLABORAZIONE TRA LA CANESTRA – GASTRONOMIA DI BADALUCCO E STABILIMENTI BALNEARI DI ARMA DI TAGGIA

PREMESSE

La Canestra è una gastronomia artigianale con sede a Badalucco (IM), riconosciuta per la produzione di prodotti tipici locali realizzati secondo le tradizioni gastronomiche della Valle Argentina e della Liguria, con utilizzo di materie prime locali e a chilometro zero.

Gli stabilimenti balneari aderenti intendono arricchire la propria offerta turistica mediante collaborazioni che valorizzino il territorio, le produzioni di eccellenza e il legame tra costa ed entroterra. Gli stabilimenti balneari sono i seguenti:

- Bagni Germana s.a.s., Via Lungomare Levante snc, 18018 Arma di Taggia – P. IVA 00919380089
- Box d'Or Design di Sonia Buscaglia, Via San Michele 4, 18011 Castellaro (IM) – P. IVA 01769380088
- Bagni Idelmery Mauro Gambino e Figli s.n.c., Via Lungomare 102/B, 18018 Arma di Taggia – P. IVA e C.F. 01204770083
- Bagni Manolicia s.a.s. di Panizzi Tiziana & C., Via Lungomare 90, 18018 Taggia – C.F./P. IVA 00205970080
- Bagni Meridiana di Oggero Roberto, Via Lungomare 26, 18018 Taggia – P. IVA 00928440080 – C.F. GGRRRT65T11L219Q

Le Parti condividono l'obiettivo di sviluppare una collaborazione stabile, sostenibile e replicabile, basata su scambio di visibilità, promozione reciproca e organizzazione di iniziative a basso impatto gestionale.

ART. 1 – OGGETTO E FINALITÀ

La presente convenzione quadro disciplina i principi generali di collaborazione tra La Ginestra e gli stabilimenti balneari aderenti, con le seguenti finalità:

- Valorizzare le eccellenze enogastronomiche dell'entroterra ligure
- Promuovere i prodotti tipici locali presso i turisti e la comunità locale
- Integrare l'offerta balneare con esperienze culturali e gastronomiche
- Favorire la destagionalizzazione dell'offerta turistica

ART. 2 – AMBITI DI COLLABORAZIONE

La collaborazione potrà svilupparsi nei seguenti ambiti:

- Promozione dei prodotti tipici di La Canestra presso gli stabilimenti
- Promozione, da parte di La Canestra, degli stabilimenti balneari aderenti e informazione ai turisti sugli eventi organizzati
- Organizzazione di giornate ed eventi a rotazione presso ciascun stabilimento balneare
- Realizzazione di aperitivi, degustazioni e momenti conviviali con utilizzo dei prodotti dell'entroterra
- Diffusione di materiale informativo e comunicazione reciproca

ART. 3 – EVENTI A ROTAZIONE E CALENDARIO

Le Parti concordano l'organizzazione di giornate ed eventi a rotazione presso i diversi stabilimenti balneari aderenti, con l'obiettivo di garantire una distribuzione equilibrata delle iniziative e una valorizzazione diffusa del territorio.

Durante tali eventi saranno presentati ed utilizzati i prodotti tipici di La Canestra, anche attraverso aperitivi tematici e momenti di racconto delle tradizioni locali. Il calendario degli eventi sarà definito congiuntamente, tenendo conto della stagionalità, delle disponibilità operative e delle esigenze organizzative di ciascun stabilimento.

ART. 4 – PROMOZIONE E COMUNICAZIONE RECIPROCA

La Canestra si impegna a promuovere gli stabilimenti balneari aderenti attraverso i propri canali informativi e a fornire indicazioni ai turisti in merito agli eventi organizzati.

Gli stabilimenti balneari promuoveranno La Canestra e i suoi prodotti mediante esposizione di materiale informativo e comunicazione ai clienti.

ART. 5 – SOSTENIBILITÀ E IMPATTO TERRITORIALE

Le iniziative previste dalla presente convenzione sono concepite nel rispetto dei principi di sostenibilità ambientale, valorizzazione delle filiere corte e riduzione dell'impatto logistico e organizzativo.

La collaborazione contribuisce allo sviluppo economico locale e al rafforzamento del legame tra costa ed entroterra.

ART. 6 – DESTAGIONALIZZAZIONE DELL'OFFERTA TURISTICA

Le Parti riconoscono il valore strategico della destagionalizzazione quale strumento fondamentale per la qualificazione dell'offerta turistica, la sostenibilità economica delle attività

e la valorizzazione continuativa del territorio.

In tale ottica, la collaborazione tra gli stabilimenti balneari aderenti e La Canestra è orientata a promuovere iniziative enogastronomiche e culturali anche al di fuori del periodo di massima affluenza estiva, favorendo una fruizione del litorale e dell'entroterra distribuita lungo un arco temporale più ampio dell'anno.

Le Parti potranno valorizzare i mesi di bassa e media stagione attraverso eventi tematici, degustazioni, giornate dedicate ai prodotti tipici e momenti di racconto delle tradizioni gastronomiche locali, integrando l'offerta balneare con esperienze legate al territorio, alla cultura alimentare e alle produzioni locali.

Le iniziative di destagionalizzazione saranno programmate in modo flessibile e sostenibile, compatibilmente con l'organizzazione dei singoli stabilimenti balneari, senza generare obblighi rigidi o oneri aggiuntivi, e potranno essere adattate alle diverse stagioni e condizioni operative.

La collaborazione contribuisce così a rafforzare la competitività turistica del territorio, favorire una maggiore continuità economica delle attività locali e promuovere un modello di turismo equilibrato, responsabile e coerente con le politiche di sviluppo sostenibile.

ART. 7 – COSTI E MODALITÀ ECONOMICHE

Le attività sono concepite in modo sostenibile e compatibile con la gestione ordinaria degli stabilimenti balneari.

Eventuali costi relativi a forniture o servizi specifici saranno oggetto di accordi preventivi e disciplinati nelle convenzioni operative.

ART. 8 – DURATA E RECESSO

La presente convenzione quadro ha durata annuale con rinnovo automatico.

È ammesso recesso mediante comunicazione scritta con preavviso di 30 giorni.

CONVENZIONE OPERATIVA TRA LA CANESTRA – GASTRONOMIA DI BADALUCCO E STABILIMENTO BALNEARE

TRA

La Canestra – Gastronomia artigianale di Badalucco

con sede in BADALUCCO

rappresentata da REBAUDO DANILLO

E

Stabilimento Balneare BAGNI MERIDIANA

^{ARMADI}
con sede in TAGGIA VIA LUNGOMARE 223

rappresentato da OGGERO ROBERTO

ART. 1 – OGGETTO

La presente convenzione operativa disciplina le modalità concrete di collaborazione tra La Canestra e lo stabilimento balneare aderente, finalizzate alla realizzazione di iniziative enogastronomiche di promozione dei prodotti tipici locali. In particolare, la convenzione nasce dall'esigenza di valorizzare le eccellenze del territorio attraverso attività condivise che coinvolgano sia i frequentatori dello stabilimento balneare sia la comunità locale e i turisti. Le parti si impegnano a definire congiuntamente un programma di eventi, quali degustazioni, presentazioni di prodotti e momenti di approfondimento sulle tradizioni gastronomiche dell'entroterra, da svolgersi secondo un calendario prestabilito e flessibile in base alle esigenze organizzative di entrambe le realtà.

Tale collaborazione mira non solo ad arricchire l'offerta turistica e ricreativa dello stabilimento balneare, ma anche a favorire la destagionalizzazione, proponendo attività che possano svolgersi durante tutto l'anno, oltre i consueti mesi estivi. La Canestra metterà a disposizione la propria esperienza e i propri prodotti, garantendo autenticità e qualità, mentre lo stabilimento balneare offrirà gli spazi necessari e la propria visibilità commerciale. Il reciproco impegno nella promozione delle iniziative contribuirà a rafforzare la rete tra operatori locali, stimolando la

crescita economica e culturale del territorio, nel rispetto della sostenibilità e delle peculiarità di ciascuna realtà coinvolta.

ART. 2 – ATTIVITÀ SPECIFICHE

Lo stabilimento balneare ospiterà, secondo un calendario condiviso:

- giornate dedicate alla presentazione dei prodotti tipici di La Canestra;
- aperitivi e degustazioni realizzati con prodotti dell'entroterra;
- momenti di valorizzazione delle tradizioni gastronomiche locali.

Le attività potranno essere svolte sia durante la stagione balneare sia nei periodi di media e bassa stagione, in un'ottica di destagionalizzazione.

ART. 3 – MODALITÀ ORGANIZZATIVE

La programmazione delle attività avverrà di comune accordo tra le Parti, tenendo conto delle disponibilità dello Stabilimento Balneare e delle esigenze organizzative di La Canestra.

Lo Stabilimento metterà a disposizione gli spazi necessari, mentre La Canestra fornirà i prodotti e il supporto informativo necessario alla valorizzazione delle produzioni tipiche.

ART. 4 – INFORMAZIONE E PROMOZIONE TURISTICA RECIPROCA

La Canestra si impegna a promuovere lo Stabilimento Balneare attraverso i propri canali informativi e a fornire ai turisti indicazioni sugli eventi organizzati presso lo stesso.

Lo Stabilimento Balneare promuoverà La Canestra come riferimento per la gastronomia tipica dell'entroterra, anche mediante materiale informativo e comunicazione diretta alla clientela.

ART. 5 – COSTI E ACCORDI SPECIFICI

Tutte le attività previste dalla presente convenzione saranno organizzate in modo da garantire la massima sostenibilità economica e da evitare oneri non concordati tra le parti.

Qualsiasi eventuale costo, sia esso relativo a forniture di prodotti, servizi aggiuntivi o altre esigenze operative, sarà oggetto di preventiva valutazione e definizione tra le Parti, che si impegneranno a concordare modalità, importi e condizioni, assicurando trasparenza e reciprocità nella gestione delle risorse.

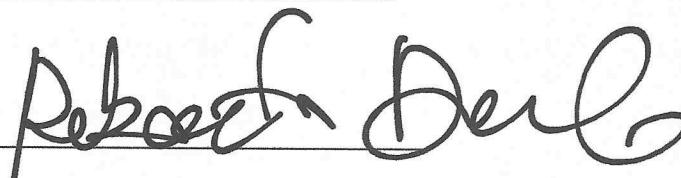
In tal modo, si intende favorire una collaborazione equilibrata e rispettosa delle esigenze di entrambe le realtà coinvolte, senza gravare unilateralmente su nessuna delle Parti.

ART. 6 – DURATA E RECESSO

La presente convenzione operativa ha durata annuale, con decorrenza dalla data di sottoscrizione, e si rinnoverà automaticamente di anno in anno. È ammesso recesso da parte di ciascuna Parte mediante comunicazione scritta, con preavviso minimo di 30 (trenta) giorni.

FIRME

Luogo e data BADALUCCO 03/03/26

Per La Canestra 

Per lo Stabilimento Balneare 
BAGNI MERIDIANA
di OGGERO ROBERTO
Via Lungomare snc
18018 Arma di Taggia (IM)
P. IVA: 009 284 4

BAGNI MERIDIANA
di OGGERO ROBERTO
Via Lungomare snc
18018 Arma di Taggia (IM)
P. IVA: 009 284 4
C.F.: GGR RRT 65T 19Q