

Vini e cultura è una nuova realtà che ha l’obbiettivo di fornire una nuova visione esperienziale e incontro fra il mondo della cultura e quello del vino. L’organizzazione nasce nel gennaio 2022 dai fratelli Luca e Andrea D’Ovidio e vuole far vivere una serie di giornate dedicate al relax immersi nella natura accompagnati da temi culturali ed esperienze culinarie a 360 gradi. Ad ogni incontro ci saranno degli esperti che in maniera dinamica parleranno di un argomento (dalla musica, al diritto ad altri temi), per poi continuare la giornata in questo fantastico spazio verde, potendo visitare la nostra piccola biblioteca e godendosi la compagnia ed il buon vino. Tutti gli incontri si svolgeranno in un terreno di nostra proprietà con un grandissimo prato verde di 1 ettaro con un lago ed una piccola struttura per i servizi, la biblioteca ed un piccolo spazio per le interazioni culturali.

Vision

Il modello attraverso il quale si vuole sviluppare l’organizzazione è quello del turismo lento. Cos’è il turismo lento? Lo Slow Tourism, che letteralmente significa “turismo lento”, è una nuova forma di turismo sostenibile e responsabile che invita le persone a rallentare il ritmo per partire alla scoperta di culture e territori straordinari. Il turismo lento si contrappone al turismo di massa, quello “mordi e fuggi” fatto di spostamenti veloci e frenetici, e mette al centro il valore dell’esperienza, la dimensione spirituale del viaggio, l’importanza di vivere il luogo e di prestare attenzione ai dettagli che rendono ogni destinazione unica. Nel nostro territorio è un movimento che sta nascendo e si sta sviluppando da qualche anno. Abbiamo esempi come Vini e Cammini ed Abruzzo esperienziale che ci mostrano come questa possa essere una strategia di successo sempre più richiesta.

Lo svolgimento delle giornate

La giornata si svolgerà partendo dalla mattina, dove sarà organizzato lo spazio per l’attività culturale. Alle 10:30 ci sarà un piccolo aperitivo di benvenuto per poi alle 11 iniziare l’attività con l’esperto che si occuperà della giornata. Alle 12:30 ci sarà un piccolo momento in cui tutti i partecipanti potranno partecipare alla discussione (con domande e interventi). Dalle 13 in poi ci sarà la consegna dei box per il pranzo e la possibilità di usufruire di tutti gli spazi per il resto della giornata.

L’dea

L’dea nasce da due fratelli, i fratelli D’Ovidio, con una lunga esperienza alle spalle nel settore turistico. Per una vita i fratelli D’Ovidio hanno lavorato per importanti compagnie come guide turistiche sul territorio e in Europa. Affezionati alla loro terra i fratelli D’Ovidio hanno deciso di intraprendere un percorso innovativo data la loro passione per il vino, la cultura, la natura ed il proprio territorio. Gli obbiettivi sono quelli di mettere tutta questa esperienza insieme per rendere unica e speciale la giornata dei nostri partecipanti. Curando al massimo ogni minimo dettaglio. Da qui nasce l’idea di una collaborazione con l’azienda agricola la fattoria di nonno Giovanni. Situata accanto al luogo dove si svolgeranno le attività di vini e cultura. Abbiamo ritenuto fantastica l’opportunità di creare questa collaborazione, unendo la passione per la cultura ed il buon vino a quella pratica della tradizione.

L’azienda

La fattoria di nonno Giovanni è un'azienda agricola familiare che da oltre 50 anni lavora prodotti freschi e genuini, garantendo qualità e tradizione. La fattoria di Nonno Giovanni, situata tra le incantevoli colline della verde San Silvestro, fiorisce nel 1962 dalla mente e le braccia di Giovanni Di Stefano. Dopo aver vissuto a lungo lontano dalla sua patria Giovanni iniziò a nutrire il bisogno di riscoprire le tradizioni contadine che segnarono la sua infanzia e decise così di fondare la piccola fattoria.

Sulle orme del padre anche Mario contribuì alla crescita e allo sviluppo dell’azienda introducendo introducendo originalità e modernità. Oggi, a distanza di 50 anni Mario, Cristina e i loro figli continuano a portare avanti le tradizioni di una vita con la stessa naturalezza(genuinità) di una volta. La sobrietà e l’essenzialità nella produzione e preparazione dei prodotti rappresentano i punti di forza dell’azienda.

http://www.lafattoriadinonnogiovanni.it/

Il modello di business/ Mission

Qual è il valore del business? Il primo valore che ci piace considerare è la forza e l’energia che c’è dietro questo progetto. La voglia di fare e la passione ci portano a credere fortemente in questo come un progetto di successo. La seconda chiave è quella di regalare un’esperienza unica, accessibile a tutti, con appuntamenti fissi. La terza chiave va all’idea generale in sé, in questo periodo più che mai crediamo che sia necessario recuperare sempre più il contatto con la natura e noi stessi. Dedicandosi una giornata da passare in famiglia, in coppia e anche soli. La generazione del valore economico sarà data da un costo per persona per ogni singola giornata (costo da definire a seconda dell’attività culturale), e dal consumo dell’aperitivo e del vino. Il pacchetto iniziale comprenderà sempre l’attività culturale, un box con il quale fare un aperitivo a testa con una bottiglia di vino ogni due persone (cantina Santone/la vinarte/La Fattoria di nonno Giovanni). La box sarà composta da articoli a centimetro zero, poiché per la maggior parte prodotto dell’azienda agricola la Fattoria Di Nonno Giovanni che si trova accanto al luogo dove si svolgeranno le attività. Inoltre, a fine giornata si potrà passare al negozio per acquistare con dei prezzi agevolati i prodotti consumati, se lo si gradisce.

Canali comunicativi

I canali comunicativi saranno prettamente canali telematici e attraverso l’agenzia di Abruzzo esperienziale che si è mostrata disponibile nella sponsorizzazione del progetto.

Modalità raccolta fondi

Fondi necessari 50.000 €

Abbiamo sviluppato un progetto per la valorizzazione dello spazio dove Vini e Cultura si svolgerà. Lo spazio verde si presta splendidamente, ma vogliamo fare con voi le cose in grande con la ristrutturazione di un vecchio casolare (spazio che verrà poi dedicato alla biblioteca e ai servizi per le giornate) e il miglioramento di tutto la spazio verde con la creazione di un piccolo spazio per la coltivazione e l’allevamento. Inoltre, siamo disponibili a metterci direttamente a contatto con gli investitori sia personalmente che online per fare vivere ancora più il sogno di questo progetto.

Il progetto si svolgerà con la partnership dell’azienda agricola familiare ‘’La Fattoria di Nonno Giovanni’’ con più di 50 anni di attività alle spalle ed il pieno supporto della compagnia Abruzzo esperienziale, che si è già interessata al progetto ed è pronta nell’accompagnarci in questa avventura.

https://www.abruzzoesperienziale.it/

Perché investire

**Trend mondiale e** **Mercato in espansione:** Il 2019 è stato l’anno del turismo lento. L’Abruzzo si presentava nelle principali fiere del mercato turistico internazionale, anche grazie ad una fetta di turismo in netta espansione che è quella del turismo lento e smart già presente in piccola misura sul territorio. Si nota sempre più un apprezzamento per questo tipo di attività, in netta espansione anche dopo gli avvenimenti tragici della pandemia.

http://www.abruzzoimpresa.it/primo-piano/la-destinazione-abruzzo-nelle-principali-fiere-del-mercato-turistico.html

**Tecnologia “matura” pronta per essere scalata:** Il sole 24 ore designa il 2022 come l’anno del turismo lento, di prossimità e delle radici. Con un drastico aumento di individui sempre più interessati ad attività esperienziali contatto con la natura.

**Vantaggio competitivo:**Negli ultimi anni stanno nascendo sul mercato numerosi player nel settore. Nonostante tutto il mercato è ancora lontano dalla saturazione, visto che il l’offerta è nettamente inferiore alla richiesta. Inoltre, Vino e Cultura è la prima del suo genere a proporre un connubio tra Vino, cultura, territorio e cucina.

**Ritorno per gli investitori:**Vini e Cultura prevede un ritorno immediato sul capitale investito sotto forma di prodotti culinari dell’azienda partner La Fattoria Di Nonno Giovanni. Si prevede un ritorno pari al 10% del capitale investito in prodotti alimentari per 10 anni, un pass per una giornata per due persone e per gli investitori che superano la soglia dei 10mila euro di investimento altri pass da sfruttare nelle giornate a seconda della quantità investita.

**Le proiezioni economiche**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Piano di vendita | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 |
|  | **Numero Giornate** |  |  |  |  |
| Attività annuali di Vini e Cultura | 40 | 40 | 40 | 40 | 40 |
| Gennaio | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Febbraio | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |
| Marzo | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Aprile | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Maggio | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Giugno | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Luglio | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Agosto | 6 | 6 | 6 | 6 | 6 |
| Settembre | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| Ottobre | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Novembre | 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| Dicembre | 2 | 2 | 2 | 2 | 2 |

Ogni anno si vogliono sviluppare quaranta giornate culturali su quaranta temi diversi, a partire dal mese di gennaio con sole due attività fino ad un massimo di sei nel mese di agosto per poi scendere piano piano fino a due a dicembre. Chiaramente la scelta di fare più o meno giornate è direttamente collegata con la stagionalità e con uno dei punti di forza della nostra idea di business. La struttura avrà al suo interno uno spazio per le attività culturali, cosa che ci permetterà di lavorare anche nei mesi invernali, ma è soprattutto con l’avvento della primavera e dell’estate che si sviluppa il vero potenziale del progetto, potendo così sfruttare lo spazio aperto.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Stima partecipanti totali | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 |
| Gennaio | 20,00 | 21,00 | 22,05 | 23,15 | 24,31 |
| Febbraio | 20,00 | 21,00 | 22,05 | 23,15 | 24,31 |
| Marzo | 60,00 | 63,00 | 66,15 | 69,46 | 72,93 |
| Aprile | 60,00 | 63,00 | 66,15 | 69,46 | 72,93 |
| Maggio | 120,00 | 126,00 | 132,30 | 138,92 | 145,86 |
| Giugno | 120,00 | 126,00 | 132,30 | 138,92 | 145,86 |
| Luglio | 120,00 | 126,00 | 132,30 | 138,92 | 145,86 |
| Agosto | 180,00 | 189,00 | 198,45 | 208,37 | 218,79 |
| Settembre | 120,00 | 126,00 | 132,30 | 138,92 | 145,86 |
| Ottobre | 60,00 | 63,00 | 66,15 | 69,46 | 72,93 |
| Novembre | 30,00 | 31,50 | 33,08 | 34,73 | 36,47 |
| Dicembre | 20,00 | 21,00 | 22,05 | 23,15 | 24,31 |

Grazie anche all’aiuto di Abruzzo esperienziale e l’organizzazione Vini e Cammini abbiamo fatto una stima dei partecipanti per mese. Inoltre, considerando che il mercato di tale attività è in costante espansione, abbiamo aggiunto un 5% annuo di partecipanti in più per ogni anno, rispettivo a quello precedente.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 |
| Ricavi Totali | 30 € | 33 € | 36 € | 40 € | 44 € |
| Gennaio | 600 € | 693 € | 800 € | 924 € | 1.068 € |
| Febbraio | 600 € | 693 € | 800 € | 924 € | 1.068 € |
| Marzo | 1.800 € | 2.079 € | 2.401 € | 2.773 € | 3.203 € |
| Aprile | 1.800 € | 2.079 € | 2.401 € | 2.773 € | 3.203 € |
| Maggio | 3.600 € | 4.158 € | 4.802 € | 5.547 € | 6.407 € |
| Giugno | 3.600 € | 4.158 € | 4.802 € | 5.547 € | 6.407 € |
| Luglio | 3.600 € | 4.158 € | 4.802 € | 5.547 € | 6.407 € |
| Agosto | 5.400 € | 6.237 € | 7.204 € | 8.320 € | 9.610 € |
| Settembre | 3.600 € | 4.158 € | 4.802 € | 5.547 € | 6.407 € |
| Ottobre | 1.800 € | 2.079 € | 2.401 € | 2.773 € | 3.203 € |
| Novembre | 900 € | 1.040 € | 1.201 € | 1.387 € | 1.602 € |
| Dicembre | 600 € | 693 € | 800 € | 924 € | 1.068 € |
| Totale | 27.900 € | 32.225 € | 37.219 € | 42.988 € | 49.651 € |

Le giornate avranno un costo dai 30€ ai 44€ a persona nel 2023/2024/2025/2026/2027. Abbiamo ponderato anche qui un piccolo aumento di costi del 5% annuo per ogni anno rispetto al precedente. Producendo un fatturato in netta crescita nella proiezione temporale.

**Costi**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 |
| **Costo per l'esperto che si occuperà della parte culturale** |  |  |  |  |  |
| Costi per le attività | 100 | 105,0 | 110,3 | 115,8 | 121,6 |
| Gennaio | 200 | 210 | 220,5 | 231,5 | 243,1 |
| Febbraio | 200 | 210 | 220,5 | 231,5 | 243,1 |
| Marzo | 300 | 315 | 330,75 | 347,3 | 364,7 |
| Aprile | 300 | 315 | 330,75 | 347,3 | 364,7 |
| Maggio | 400 | 420 | 441 | 463,1 | 486,2 |
| Giugno | 400 | 420 | 441 | 463,1 | 486,2 |
| Luglio | 400 | 420 | 441 | 463,1 | 486,2 |
| Agosto | 600 | 630 | 661,5 | 694,6 | 729,3 |
| Settembre | 400 | 420 | 441 | 463,1 | 486,2 |
| Ottobre | 300 | 315 | 330,75 | 347,3 | 364,7 |
| Novembre | 300 | 315 | 330,75 | 347,3 | 364,7 |
| Dicembre | 200 | 210 | 220,5 | 231,5 | 243,1 |
| Totale | 4000 | 4200 | 4410 | 4630,5 | 4862,0 |

Uno dei costi principali sono quelli per sostenere le attività culturali. Abbiamo stimato una media di 100€ a giornata per sostenerle. Anche qui con un aumento del 5% sul costo dell’anno precedente in linea con gli altri parametri.

**L’esperienza culinaria**

|  |  |
| --- | --- |
| **Cooking Box** |  |
| Composte da: |  |
| Zucchine |  |
| Melanzane |  |
| Carciofi |  |
| Peperoni |  |
| Pomodori |  |
| Salame |  |
| Prosciutto |  |
| Mortadella |  |
| Formaggio 1 |  |
| Formaggio 2 |  |
| Vino |  |
| Pane |  |
| Box Set completo |  |
| All'unità | 10 € |

La parte dell’esperienza culinaria sarà interamente preparata dall’azienda agricola La Fattoria Di Nonno Giovanni, con un costo garantito all’unità di 10€.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Costi per le Cooking box** | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 |
| Gennaio | 200,0 | 210,0 | 220,5 | 231,5 | 243,1 |
| Febbraio | 200,0 | 210,0 | 220,5 | 231,5 | 243,1 |
| Marzo | 600,0 | 630,0 | 661,5 | 694,6 | 729,3 |
| Aprile | 600,0 | 630,0 | 661,5 | 694,6 | 729,3 |
| Maggio | 1200,0 | 1260,0 | 1323,0 | 1389,2 | 1458,6 |
| Giugno | 1200,0 | 1260,0 | 1323,0 | 1389,2 | 1458,6 |
| Luglio | 1200,0 | 1260,0 | 1323,0 | 1389,2 | 1458,6 |
| Agosto | 1800,0 | 1890,0 | 1984,5 | 2083,7 | 2187,9 |
| Settembre | 1200,0 | 1260,0 | 1323,0 | 1389,2 | 1458,6 |
| Ottobre | 600,0 | 630,0 | 661,5 | 694,6 | 729,3 |
| Novembre | 300,0 | 315,0 | 330,8 | 347,3 | 364,7 |
| Dicembre | 200,0 | 210,0 | 220,5 | 231,5 | 243,1 |
| Totale | 9300,0 | 9765,0 | 10253,3 | 10765,9 | 11304,2 |

Considerando la stima del numero dei partecipanti, ecco la stima dei costi per la parte culinaria di un box a testa ed una bottiglia ogni due persone.

**Spese di manutenzione**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Spese Extra** | 2023 | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 |
| Manutenzione terreno | 2000,0 | 2100,0 | 2205,0 | 2315,3 | 2431,0 |
| Elettricità | 1200,0 | 1260,0 | 1323,0 | 1389,2 | 1458,6 |
| Manutenzione extraordinaria | 1000,0 | 1050,0 | 1102,5 | 1157,6 | 1215,5 |
| Assicurazione per infortunio | 130,0 | 130,0 | 130,0 | 130,0 | 130,0 |

Inoltre, importanti sono le spese di manutenzione del terreno del quale si occuperà la Agros SRL per un costo annuo di 2000€ con due interventi al mese più nel caso dovesse essere necessario interventi straordinari.

Le spese per l’elettricità.

Abbiamo considerato inoltre un fondo di 1000€ annui per la manutenzione extra ordinaria e un’assicurazione per proteggere i partecipanti da ogni eventualità con la compagnia assicurativa Solyda per 130€ annui.

**Profitto**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Ditta individuale tassazione annuale sul fatturato netto | 5% | 5% | 5% | 5% | 5% |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Profit |  |  |
| 2023 | 2024 | 2025 | 2026 | 2027 |
| 9756,5 | 13033,5 | 16905,8 | 21469,9 | 26837,6 |

Al netto di ogni costo e dopo la tassazione del 5% prevista per una ditta individuale questo è il profitto che viene sviluppato. Si vede subito una tendenza di crescita esponenziale nonostante la grande attenzione nel non eccedere mai in dati troppo ottimisti.