



9^ RASSEGNA GASTRONOMICA

Mediterranea: “Le Isole del Gusto” - I Legumi e la Vernaccia

Le Isole del Gusto a Carnevale: 15 febbraio – 23 marzo 2014

FINALITÀ ISTITUZIONALI

La Camera di Commercio I.A.A. di Oristano con la collaborazione delle Associazioni di categoria, nell'ambito delle iniziative volte alla valorizzazione del territorio e delle produzioni tipiche agroalimentari di qualità della provincia di Oristano, organizza la 9^a edizione della Rassegna gastronomica *Mediterranea* “Le Isole del Gusto”.

Protagonisti della Rassegna 2014 saranno i Legumi e la Vernaccia di Oristano.

Alla rassegna sono invitati a partecipare ristoranti, agriturismo e ititurismo della Provincia di Oristano.

L'iniziativa fa parte degli eventi organizzati in occasione di “Mediterranea”, manifestazione giunta alla sua 15^a edizione, che fa da cornice al Carnevale e alla Sartiglia di Oristano.

La Rassegna intende promuovere la dieta mediterranea, sostenendo la ristorazione d'eccellenza e le aziende agrituristiche del territorio attraverso la valorizzazione dei prodotti tipici locali e della cultura e produzione enogastronomica della provincia di Oristano. L'utilizzo di prodotti a chilometro zero e l'attenzione al territorio e al rispetto della stagionalità, caratterizzano infatti l'identità della dieta mediterranea.

All'interno della dieta mediterranea, assumono un ruolo importante i legumi, la famosa “carne dei poveri”. A questa classe appartengono, infatti, alimenti come i fagioli, le lenticchie, i ceci, le fave, i piselli, i lupini, e la soia che costituiscono non solo una buona fonte di carboidrati complessi, ma anche e soprattutto una interessante fonte proteica.

Tenendo conto del valore simbolico e delle straordinarie caratteristiche delle uve vernaccia e del Vernaccia di Oristano DOC, l'inserimento all'interno della rassegna potrà favorire la sua promozione sia quale vino da dessert/aperitivo e sia quale vino in accompagnamento ai pasti (blend, es: vernaccia e vermentino).

I menù della rassegna dovranno proporre i sapori della tradizione culinaria mediterranea, prestando attenzione all'utilizzo delle materie prime locali, che per agriturismo e ititurismo potranno essere prodotte direttamente nell'azienda agricola ospitante, nel rispetto delle norme in materia di attività agrituristiche. Sarà inoltre fornito dalla Camera di Commercio un elenco di produttori locali di riferimento.

La dieta mediterranea, dichiarata dall'Unesco patrimonio immateriale dell'umanità, è oggi giorno sempre più apprezzata in ambito salutistico. Grazie ai suoi ingredienti semplici ma sani ed equilibrati, frutto di una consolidata tradizione e dell'attenzione per la produzione delle materie prime, essa garantisce un apporto di principi nutritivi fondamentali per favorire la nostra buona salute. Diventa pertanto doveroso valorizzarne e promuoverne le caratteristiche, non solo come semplice alimento ma come vera e propria forma di interazione sociale.

Alla luce dell'interesse economico che investe il settore, la Rassegna si propone di stimolare il turismo enogastronomico e rurale incentivando l'aumento dei flussi di visitatori attratti dalle specialità del nostro territorio, spinti dalla volontà di riscoprire il piacere della buona cucina mediterranea.

Il concorso sarà articolato in due edizioni:

- “Le Isole del Gusto a carnevale” – dal 15 febbraio 2014 al 23 marzo 2014
- “Le Isole del Gusto a primavera” – dal 26 aprile 2014 al 25 maggio 2014

La realizzazione dell'evento è condizionato all'adesione di almeno 10 strutture per edizione, fino a un massimo di circa 30.

Ristoranti e agriturismo potranno prendere parte a entrambe le edizioni, concorrendo per l'aggiudicazione dei premi in palio per ogni evento, distinti per le due tipologie di esercizio. Si fa presente che qualora vi fosse un numero elevato di richieste di adesione, le stesse saranno selezionate in base alla data di arrivo.

I Ristoranti potranno inoltre scegliere di proporre un menù a scelta tra due differenti categorie: tradizione e innovazione. Il menù quindi dovrà essere costituito da piatti appartenenti alla tradizione culinaria sarda o presentare proposte innovative rispetto al tradizionale accostamento di sapori e prodotti tipici dell'oristanese.

Il concorso viene disciplinato dal seguente regolamento.

REGOLAMENTO

Art. 1

Requisiti per la partecipazione

La Rassegna gastronomica è aperta ai ristoranti, trattorie, osterie, locande, agriturismo e ittiturismo della Provincia di Oristano, che:

- risultino regolarmente iscritti alla Camera di Commercio e in regola con il pagamento del diritto annuo camerale;
- dichiarino di condividere le finalità indicate del presente regolamento e di accettare incondizionatamente tutte le norme in esso contenute e le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, l'Ente organizzatore potrà apportare ad esse.

Art. 2

Modalità di adesione

La Rassegna "Isole del Gusto" avrà inizio con l'Edizione Carnevale, a partire dal **15 febbraio 2014** per concludersi il **23 marzo 2014**. La formalizzazione della domanda di partecipazione alla suddetta edizione dovrà essere inviata **entro e non oltre le ore 14.00 del 20 dicembre 2013**.

Le domande di adesione dovranno essere inviate via posta all'indirizzo Camera di Commercio I.A.A. di Oristano, Via Carducci, 23/25 09170 Oristano, o via mail all'indirizzo promozione@or.camcom.it, o via fax al numero 0783 2143402.

La scheda di adesione dovrà essere compilata in ogni sua parte; non saranno prese in considerazione schede incomplete e non indicanti tutte le informazioni richieste. Ogni azienda potrà presentare un solo menù completo.

Alla domanda di partecipazione dovrà essere obbligatoriamente **allegata la ricetta del menù in concorso** specificando:

- nome dei piatti;
- ingredienti e dosi (per numero di persone);
- elaborazione;
- eventuale riferimento alla storia delle pietanze, alle ricorrenze ed eventuali aneddoti e curiosità.

Dovranno essere rispettate la fedeltà alla tradizione mediterranea, la genuinità delle pietanze elaborate e dei prodotti utilizzati, con la possibilità di proporre piatti innovativi attraverso nuove sperimentazioni, purché elaborati secondo i principi della buona dieta mediterranea.

Eventuali proroghe potranno essere disposte in accordo con i partecipanti alla Rassegna.

Art. 3

Promozione dei prodotti appartenenti alla Dieta Mediterranea e prezzo del menù proposto

Ciascun partecipante dovrà:

- Offrire un menù che dovrà essere rappresentativo dei prodotti appartenenti al territorio.
- Fissare un prezzo congruo per il menù proposto in base all'offerta gastronomica e mantenerlo tale per tutta la durata della manifestazione.
- Proporre un menù così articolato:
 - **Ristoranti (trattorie, osterie, locande)** – Proporre un menù indicando la categoria in cui si intende partecipare tra le seguenti: **"I sapori della tradizione"** e **"I sapori dell'innovazione"**, composto e preparato con i prodotti base della rassegna, legumi e vernaccia. I menù dovranno inoltre essere composti da almeno un primo ed un secondo, due calici di vino e mezzo litro d'acqua a un prezzo non superiore a € 35,00. I bambini di età inferiore ai 4 anni non pagano. I bambini tra i 4 e 10 anni pagano il costo intero se ordinano il menù della rassegna; in alternativa possono fruire di un pasto del costo massimo di € 15, comprendente almeno un primo e un secondo.
 - **Agriturismo e ittiturismo** – Proporre un menù comprendente almeno un primo, un secondo, frutta o/e dolce, due calici di vino e mezzo litro d'acqua a un prezzo non superiore a € 25,00 per gli agriturismo e € 27,00 per gli ittiturismo. I bambini tra i 4 e i 10 anni pagano il costo intero se ordinano il menù della rassegna; in alternativa dovrà essere offerto un pasto del costo massimo di € 15, comprendente almeno un primo e un secondo, gratuito per i bambini al di sotto dei 4 anni.



- Specificare la composizione e il prezzo del Menù nella domanda di partecipazione.

Art. 4

Obblighi dei partecipanti

- Il menù dovrà essere realizzato con materie prime e prodotti tipici freschi della provincia di Oristano, nel rispetto della stagionalità, ovvero con materie prime e prodotti tipici freschi stagionali o prodotti trasformati delle aziende agricole e ittiche della provincia di Oristano, nel rispetto della normativa regionale che regola l'esercizio degli agriturismo¹ e ittiturismo. I piatti dovranno rispecchiare l'arte e la tradizione della dieta mediterranea.
- Il menù dovrà essere proposto nei giorni di apertura, da specificare nella domanda di partecipazione, per tutta la durata della Rassegna. Sarà consigliata la prenotazione, che garantirà la certezza del pasto.
- Il prezzo, la qualità e la quantità delle portate e dei vini, dovranno essere mantenuti fissi come indicati nella domanda di partecipazione per tutto il periodo di svolgimento della Rassegna.
- Presentare in abbinamento alle portate
 - **Ristoranti (trattorie, osterie, locande)** - esclusivamente vini imbottigliati (tappo sughero o similare) prodotti nella provincia di Oristano;
 - **Agriturismo e ittiturismo** - esclusivamente vini prodotti sfusi o imbottigliati nella provincia di Oristano, oppure sfusi o imbottigliati di produzione propria, con precisa indicazione del soggetto produttore e delle uve di origine;
- L'azienda si impegna a rispettare gli orari di apertura e chiusura indicati nella scheda di adesione e pubblicati sul materiale promozionale e a comunicare tempestivamente alla Segreteria Organizzativa l'eventuale chiusura per cause di forza maggiore ed eventi particolari (es. cerimonie).
- Dare ampio risalto alla Rassegna esponendo bene in vista il materiale pubblicitario nel proprio esercizio e dando indicazioni circa il menù proposto;
- Distribuire ad ogni singolo cliente la scheda di customer satisfaction e raccoglierla nell'urna fornita dall'organizzazione.
- Produrre **adeguata documentazione (ricevuta fiscale o scontrino)** per poter verificare la rispondenza tra il numero di menù della rassegna consumati e le schede di customer satisfaction compilate.

Art. 5

Criteri di valutazione

La **valutazione del menù** proposto per la Rassegna verrà effettuata da una Commissione nominata dalla Camera, composta da massimo quattro componenti esperti, che opererà in anonimato.

I menù e i suoi ingredienti e accostamenti verranno valutati dalla Camera di Commercio, anche prima della pubblicazione del materiale promozionale, allo scopo di migliorare e adeguare il menù con gli obiettivi della rassegna.

La Commissione giudicatrice effettuerà, inoltre, una visita, senza preavviso, agli esercizi partecipanti, per esaminare il menù in concorso nel periodo di durata della manifestazione.

In tale occasione il titolare è tenuto ad offrire in degustazione gratuitamente alla Commissione un assaggio del menù in gara. **La commissione manterrà l'anonimato, presentandosi, poi, con apposito riconoscimento dell'ente.**

La valutazione sarà effettuata collegialmente dalla Commissione con l'ausilio di apposita **scheda**. Saranno oggetto di valutazione:

- fedeltà alla tradizione del territorio e alla stagionalità dei prodotti/fedeltà all'elaborazione di piatti derivanti dalla dieta mediterranea, ovvero originalità nella rivisitazione di antiche ricette a patto che siano elaborate con prodotti stagionali e tipici della Provincia di Oristano ;
- innovativa o tradizionale presentazione della dieta mediterranea
- armonia e gusto del piatto (profumo, cottura, sapidità, succulenza, ecc);
- genuinità dei prodotti utilizzati;
- esecuzione;
- armonia del piatto in concorso con le altre pietanze del menù;
- abbinamento cibo/vino;
- servizio;

¹ La Legge Regionale n.1 del 19.01.2010, art.3 "Modifiche alla legge regionale 23 giugno 1998, n. 18 (Nuove norme per l'esercizio dell'agriturismo e del turismo rurale)", comma 1: "La lettera b) del comma 2 dell'articolo 2 è così sostituita: "b) somministrare pasti e bevande costituiti da prodotti di propria produzione o provenienti da fornitori iscritti all'elenco regionale, compresi i prodotti a carattere alcolico e superalcolico. Sono considerati di propria produzione le bevande e i cibi prodotti e lavorati nell'azienda agricola, nonché quelli ricavati da materie prime dell'azienda agricola anche attraverso lavorazioni esterne".

- rapporto qualità/prezzo.

La Commissione può, a sua discrezione, effettuare ulteriori visite senza preavviso, per monitorare l'andamento della rassegna e il rispetto delle condizioni poste nel presente regolamento.

Art. 6

Premi

Per ciascuna edizione la Commissione assegnerà, a suo insindacabile giudizio,

- 1° e 2° premio categoria ristorazione "I Sapori della Tradizione";
- 1° e 2° premio categoria ristorazione "I Sapori dell'Innovazione";
- 1° e 2° premio categoria agriturismo- ittiturismo.

Per ciascuna edizione verrà inoltre, attribuito un premio al **menù più apprezzato dai clienti**, per ciascuna delle due sezioni (ristorazione o agriturismo); la graduatoria per l'attribuzione dei 2 premi verrà stabilita attraverso la media ponderata dei giudizi espressi dai consumatori nelle schede di customer satisfaction, moltiplicata per il numero di schede. Le schede di customer satisfaction verranno fornite dalla Camera di Commercio insieme all'urna. Nella scheda verrà chiesto un giudizio complessivo relativo alla proposta gastronomica e alla qualità del servizio, su una scala da 1 a 10, in cui 1 è il valore più basso e 10 quello più elevato.

I giudizi della Commissione e del pubblico sono definitivi ed inappellabili.

Art. 7

Proclamazione dei vincitori

La **proclamazione e premiazione dei vincitori** si svolgerà durante un evento organizzato per l'occasione dalla Camera di Commercio, di cui verrà data ampia comunicazione.

Ai partecipanti che avranno osservato, per tutta la durata della Rassegna, le prescrizioni del presente Regolamento verrà consegnato un attestato di partecipazione e un report personalizzato con i giudizi dei clienti e quelli della giuria.

Art. 8

Promozione e immagine

La Camera di Commercio in collaborazione con le Associazioni di Categoria si impegna a dare alla Rassegna la massima diffusione allo scopo di consentire a tutti gli esercizi di conoscere e aderire all'iniziativa.

Ogni partecipante potrà beneficiare della pubblicità gratuita derivante dalla diffusione del materiale promozionale della Rassegna, che verrà effettuata su tutto il territorio regionale in aggiunta alla pubblicità su carta stampata, radio e TV.

La partecipazione al concorso e l'utilizzazione dei riconoscimenti sono gratuiti e non comportano alcun vincolo o impegno di natura diversa da quanto previsto nel presente regolamento.

Il titolare dell'esercizio di ristorazione autorizza la Camera di Commercio all'utilizzo delle informazioni richieste senza scopo di lucro e con citazione dell'ideatore per la realizzazione di eventuali pubblicazioni e altro materiale promozionale realizzato a cura di questa Camera.

Art. 9

Assistenza

La Camera di Commercio fornirà a tutti gli esercizi pubblici interessati le informazioni e l'assistenza necessaria ai fini di una proficua partecipazione alla 9^a Rassegna gastronomica "Mediterranea: Le Isole del Gusto – a carnevale e primavera".

A fine Rassegna consegnerà, sulla base delle schede di customer satisfaction pervenute, un report finale sull'andamento dell'iniziativa per ogni singolo esercizio.

Art. 10

Sanzioni

Il mancato rispetto del presente regolamento prevede l'immediata esclusione dei partecipanti dalla rassegna con conseguente comunicazione alla stampa dell'esclusione. La Camera di Commercio si riserva inoltre la possibilità di escludere le stesse dalla presente e da future edizioni della rassegna, oltre che da analoghe iniziative dell'ente, in ragione di inadempienze nelle precedenti edizioni.



Camera di Commercio
Oristano



Mediterranea

Le Isole del Gusto

In caso di mancata riconsegna delle schede di customer satisfaction e della documentazione fiscale, di chiusura senza preventiva comunicazione dei motivi ostativi, di inosservanza di tutti gli obblighi indicati all'art.4 del presente Regolamento, verrà applicata una sanzione corrispondente alla quota parte di spese sostenute dall'ente per l'organizzazione e la promozione della rassegna.

Art. 11

Controversie

La Camera di Commercio si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualunque momento, ove ciò si rendesse necessario, dandone immediata comunicazione agli interessati. Per qualsiasi controversia il Foro competente è quello di Oristano.

Oristano, _____

Firma
