

7^ RASSEGNA GASTRONOMICA

Mediterranea: "Le Isole del Gusto - Dieta Mediterranea"

11 febbraio – 25 marzo 2012

FINALITA' 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 7^edizione della Rassegna gastronomica *Mediterranea* "Le Isole del Gusto". Protagonista del 2012 sarà la Dieta Mediterranea.

Alla rassegna sono invitati a partecipare gli esercizi della ristorazione in Provincia di Oristano.

L'iniziativa fa parte degli eventi organizzati in occasione di "Mediterranea", manifestazione giunta alla sua 13^ edizione, che fa da cornice al Carnevale e alla Sartiglia di Oristano.

Il concorso intende promuovere e sostenere la ristorazione d'eccellenza del territorio attraverso la conoscenza dei prodotti tipici locali, valorizzare la cultura enogastronomica e promuovere gli scambi e la collaborazione tra i ristoratori e i piccoli produttori locali, incentivando così l'utilizzo delle materie prime e la creazione di menù a chilometro zero

I menù della rassegna dovranno proporre i sapori della tradizione culinaria, prestando attenzione all'utilizzo delle materie prime locali ed esaltandone la qualità e la specificità.

La Dieta Mediterranea, quale patrimonio immateriale dell'Umanità dell'Unesco, ha assunto un valore economico e sociale per l'alimentazione Made in Italy in ragione dei primati produttivi e nutrizionali delle principali produzioni base quali la frutta, verdura, pasta, vino e olio d'oliva, formaggi e legumi e cereali. La Dieta Mediterranea è perciò un ottimo strumento di promozione delle eccellenze del territorio, di diffusione delle tradizioni culinarie e di divulgazione di una ristorazione di qualità.

La rassegna si propone di stimolare il turismo enogastronomico incentivando l'aumento dei flussi di visitatori interessati a questo particolare segmento turistico e ai prodotti del nostro territorio.

Il concorso assegnerà un 1° premio ai migliori menù classificati in ciascuna delle categorie "**I sapori della tradizione**" ed "**I sapori dell'innovazione**" nelle sezioni "**Terra**" e "**Mare**" e un premio al **miglior Piatto Unico Mediterraneo**.

Il concorso viene disciplinato dal seguente regolamento.

REGOLAMENTO

Art. 1

Requisiti per la partecipazione

La Rassegna gastronomica è aperta ai ristoranti, trattorie, osterie e locande 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 avrà inizio il **11 febbraio 2012** e si concluderà il **25 marzo 2012**.

La formalizzazione della domanda di partecipazione dovrà essere inviata **entro e non oltre le 14.00 del 10 gennaio 2012**, 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 73764.

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.

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

- nome dei piatti indicando se tradizionali o innovativi;
- ingredienti e dosi (per numero di persone);

- elaborazione;
- per menù tradizionali una breve descrizione (massimo 10 righe dattiloscritte per ogni piatto) riferita alla storia, alle ricorrenze ed eventuali aneddoti e curiosità.

Dovrà inoltre essere allegata la presentazione del Piatto Unico, con l'indicazione oltre che degli ingredienti utilizzati, anche della storia, luogo, ricorrenze, tradizione, aneddoti e curiosità se si tratta di una ricetta tradizionale

Dovranno essere rispettate la fedeltà alla tradizione, la genuinità delle pietanze elaborate e dei prodotti utilizzati, l'esatta preparazione dei cibi secondo le ricette tradizionali, con la possibilità di proporre piatti innovativi attraverso nuove sperimentazioni, purché elaborati con i prodotti del territorio e di stagione, oltre all'abbinamento cibo-vino. Eventuali proroghe potranno essere disposte in accordo con i partecipanti alla Rassegna.

Art. 3

Promozione dei prodotti appartenenti alla Dieta Mediterranea

Durante la rassegna i ristoratori offriranno un menù che dovrà essere rappresentativo dei prodotti appartenenti alla Dieta Mediterranea. Sarà libera scelta dei ristoratori proporre oltre il menù, **anche un Piatto Unico Mediterraneo** realizzato utilizzando i prodotti appartenenti alla Dieta Mediterranea. Il Piatto Unico potrà avere il costo massimo di € 15, incluso un calice di vino, acqua e coperto.

Art. 4

Norme per la partecipazione

I partecipanti dovranno:

- Proporre un menù indicando la categoria in cui si intende partecipare tra le seguenti: **“I sapori della tradizione” e “I sapori dell’ innovazione”** specificando in quale delle due sezioni tra **“Mare” e “Terra”**, composto e preparato con i prodotti appartenenti alla Dieta Mediterranea.
- A libera scelta, proporre oltre il menù, un Piatto Unico composto e preparato con i prodotti appartenenti alla Dieta Mediterranea.
- Fissare un prezzo congruo per il menù in base all'offerta gastronomica e mantenerlo tale per tutta la durata della manifestazione.
- Proporre un menù comprendente almeno un primo ed un secondo, due calici di vino e mezzo litro d'acqua a un prezzo non superiore a € 30,00 per la sezione **“Terra”** e € 35,00 per la sezione **“Mare”**. Il Piatto Unico dovrà avere un costo non superiore ai € 15, incluso un calice di vino e mezzo litro d'acqua. 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.
- Specificare la composizione e il prezzo del Menù e del Piatto Unico nella domanda di partecipazione.

Art. 5

Obblighi dei partecipanti

- Il menù e l'eventuale Piatto Unico dovrà essere realizzato con materie prime e prodotti tipici freschi della provincia di Oristano, nel rispetto della stagionalità.
- Il menù e l'eventuale Piatto Unico dovranno essere realizzati con materie prime e prodotti appartenenti alla Dieta Mediterranea.
- Il menù e il Piatto Unico dovranno essere proposti quotidianamente per tutta la durata della Rassegna.
- 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 esclusivamente vini imbottigliati (tappo sughero o similare) prodotti nella provincia di Oristano; nel prezzo del menù dovranno essere compresi due calici di vino a persona;
- Il ristoratore 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. 6

Valutazione

La **valutazione del menù e del piatto** proposti per la Rassegna verrà effettuata combinando il giudizio di una Commissione nominata dall'Ente organizzatore, composta da un Presidente, due rappresentanti delle categorie

economiche e uno dei consumatori e la media ponderata dei giudizi espressi dai consumatori nelle schede di customer satisfaction, moltiplicata per il numero di schede.

La Commissione giudicatrice effettuerà una visita, in anonimato con preavviso, agli esercizi partecipanti, per esaminare il menù e il piatto unico 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 e del piatto in gara.

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

- fedeltà alla tradizione del territorio e alla stagionalità dei prodotti per la categoria **"I Sapori della tradizione"** (riscoperta di piatti tipici, ecc);
- originalità nella rivisitazione di antiche ricette a patto che siano elaborate con prodotti stagionali e tipici della Provincia di Oristano per la categoria **"I Sapori dell'innovazione"**;
- 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;
- presentazione formaggi e loro abbinamento con altro prodotto;
- servizio;
- 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.

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.

Art. 7

Criteri di valutazione

Concorrerà al 50% il giudizio medio ponderato di cui all'articolo precedente, espresso dai clienti e per l'altro 50% quello espresso dalla Commissione. Verrà assegnato **un primo premio per ciascuna delle categorie in concorso**, per complessivi quattro premi, due per la sezione "Tradizione" e due per la sezione "Innovazione", più un premio speciale al Miglior Piatto Unico Mediterraneo:

- **1° premio categoria "I sapori della tradizione" (Mare /Terra).**
- **1° premio categoria "I sapori dell' innovazione"(Mare /Terra).**
- **Premio al Miglio Piatto Unico Mediterraneo**

Art. 8

Premiazione

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.

Art. 9

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. 10
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 7^a Rassegna gastronomica "Mediterranea" - Le Isole del Gusto. A fine Rassegna consegnerà, sulla base delle schede di customer satisfaction pervenute, un report finale sull'andamento dell'iniziativa per ogni singolo esercizio.

Art. 11
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 da future e analoghe iniziative dell'ente.

Art. 12
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.