

RASSEGNA ENOGASTRONOMICA

“Le Isole del Gusto”

La Camera di Commercio di Cagliari-Oristano, nell’ambito delle iniziative volte alla valorizzazione delle produzioni locali finanziate con i fondi dell’assessorato al turismo, ai sensi dell’art. 7, comma 6, della L.R. 28.12.2018, n. 48 - Deliberazione della Giunta Regionale n. 44/90 del 12.11.2019. organizzano, l’edizione 2022 della Rassegna enogastronomica “Le Isole del Gusto”.

Possono partecipare alla rassegna i ristoranti che hanno sede nel territorio della Camera di Commercio di Cagliari-Oristano.

La rassegna viene disciplinata dal seguente regolamento.

REGOLAMENTO

Art. 1

Requisiti per la partecipazione

La Rassegna enogastronomica “Le Isole del Gusto” è aperta ai ristoranti aventi sede nel territorio della Camera di Commercio di Cagliari-Oristano, che:

- risultino regolarmente iscritti alla Camera di Commercio;
- 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;

La rassegna potrà ospitare un numero massimo di 25 ristoratori, qualora pervenisse un numero di domande maggiore, si procederà alla selezione secondo i seguenti criteri:

- a. iscrizione alla CCIAA di Cagliari-Oristano;
- b. corretta compilazione del modulo di adesione e accettazione del presente regolamento;
- c. ordine cronologico di arrivo delle domande;
- d. premi e riconoscimenti ottenuti (preferenziale)
- e. sito web e canali social attivi e aggiornati (preferenziale)

L’amministrazione si riserva di poter aumentare il numero dei partecipanti in base alle richieste pervenute.

Art. 2

Modalità di adesione

La rassegna avrà inizio il **23 dicembre 2022** e si concluderà il **31 dicembre 2022**. La formalizzazione della domanda di partecipazione alla suddetta edizione dovrà essere inviata **entro e non oltre le ore 10.00 del 19 dicembre 2022**.

Non saranno ammesse le domande pervenute oltre tale termine.

Le domande di adesione dovranno essere inviate via mail all’indirizzo promozione@caor.camcom.it.

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 uno o più piatti.

Art. 3
Oggetto della Rassegna

Ciascun partecipante dovrà:

- Offrire un piatto realizzato con una tipologia di riso tipico del territorio, messo a disposizione dall'Ente Organizzatore, in abbinamento ad un vino del territorio (messo a disposizione dall'Ente Organizzatore);
- Fissare un prezzo congruo all'offerta enogastronomica proposta e alle caratteristiche della rassegna, tenendolo invariato per l'intera durata della manifestazione.
- Concordare il piatto proposto e l'abbinamento al vino con l'esperto incaricato dall'Ente. Il ristoratore potrà esprimere, nel modulo di domanda, le proprie preferenze sulla tipologia di riso (scelto fra i prodotti tipici e caratteristici del territorio). L'abbinamento con i vini del territorio sarà a cura dell'esperto incaricato dall'ente, il quale avrà cura di scegliere e valutare le produzioni tipiche del territorio.

Art. 4
Obblighi dei partecipanti

- Il piatto dovrà essere realizzato con materie prime e prodotti tipici freschi del territorio regionale, nel rispetto della stagionalità, o prodotti trasformati delle aziende agricole e ittiche del territorio regionale (qualora i prodotti freschi indicati nel piatto non fossero disponibili sarà cura del ristoratore informare il cliente prima dell'arrivo in ristorante fornendo una proposta sostitutiva e similare concordata);
- Il piatto con ingrediente base il riso, dovrà essere proposto in abbinamento ad uno o più vini tipici del territorio (identificati e forniti dall'organizzatore), almeno due calici per piatto.
- Il prezzo, la qualità e la quantità, delle portate e dei vini, dovranno essere mantenuti fissi come indicato nella domanda di partecipazione per tutto il periodo di svolgimento della Rassegna.
- Fornire il piatto proposto sino ad esaurimento delle quantità di prodotto fornite dall'Ente, le quali permetteranno la somministrazione di circa 250 pasti (quantità variabile in base alla tipologia di piatto proposto).
- Concordare con l'esperto incaricato dall'Ente Organizzatore l'abbinamento riso / vino. Si precisa che la scelta dei vitigni sarà a cura dell'esperto incaricato dall'Ente Organizzatore.

Oristano, _____

Firma per accettazione
