

CENTRO IN TAVOLA 2022

L'edizione 2022 della manifestazione "Centro in tavola" si svolgerà nei giorni 2-3-e 4 settembre 2022.

Per ciò che concerne il settore enogastronomico, l'organizzazione si propone di offrire agli esercenti presenti sul territorio l'opportunità di comunicare al mercato la propria immagine, promuovere il proprio prodotto e ottenere risonanza commerciale. La partecipazione dei cittadini privati, invece, è volta a valorizzare lo spirito comunitario e il recupero delle antiche tradizioni.

Tale evento si propone come strumento di promozione di un turismo enogastronomico e legato alla produzione artigianale di qualità ed è volto alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari e artigianali.

REQUISITI DI AMMISSIONE

Possono partecipare alla manifestazione i titolari di esercizi pubblici (ristoranti, agriturismi, trattorie, pizzerie, bar/pub, panifici, latterie, enoteche, alimentari, gelaterie, etc), le aziende agricole, le associazioni e cittadini privati.

Per mantenere elevato lo standard qualitativo, le domande pervenute verranno valutate secondo i seguenti criteri:

- **Coerenza del piatto proposto**, con riferimento alle tradizioni gastronomiche locali, la finalità del piatto dovrà essere quella di valorizzare prodotti enogastronomici tipici della cultura locale. Pertanto, si valuterà la territorialità dei prodotti utilizzati, il rispetto della filiera corta. A titolo esemplificativo si rimanda alla lista dei piatti ammessi di cui ai punti successivi.
- **Esercente o cittadino di Tito;**

Nel caso di richieste di esposizioni artigianali le domande saranno valutate secondo i seguenti criteri:

- **Produzione e realizzazione del prodotto esclusivamente artigianale e realizzato nel territorio tite;**

RICHIESTA

Le richieste dovranno pervenire entro e non oltre le ore 20.00 del 10.07.2022, su apposito modello allegato al presente regolamento da inviare a labellastagione@comune.tito.pz.it indicando il piatto che si vorrà realizzare e il prezzo, nel caso di stand enogastronomici, e la tipologia di prodotto artigianale, nel caso di stand espositivi di artigianato. L'esercente o il cittadino potrà richiedere più di uno stand; nel caso di stand enogastronomici, ogni stand potrà proporre un solo piatto/prodotto.

Il prezzo del piatto non potrà superare i seguenti limiti:

- Prezzo massimo per antipasto: 3,00 €
- Prezzo massimo per primo: 4,00 €
- Prezzo massimo per secondo: 5,00 €
- Prezzo massimo per dolce, gelato o frutta: 3,00 €

L'organizzazione, a suo insindacabile giudizio, decreterà l'ammissione dell'esercente e/o del cittadino ed assegnerà una postazione compatibilmente con le esigenze organizzative e nei limiti degli spazi disponibili.

Negli stand è ammesso vendere anche le seguenti bibite: vino, birra e acqua.

Per la gestione e la vendita del vino si rimanda al punto successivo del presente regolamento.

GESTIONE DELLE BEVANDE/VINO

Ogni stand enogastronomico, oltre al piatto prescelto, potrà vendere anche vino, birra e acqua.

Per creare uniformità all'interno del percorso e per esigenze organizzative, il vino verrà garantito dall'organizzazione agli standisti che ne faranno richiesta, al prezzo di acquisto che verrà effettuato dall'organizzazione.

Le bibite non dovranno superare i seguenti prezzi di vendita al pubblico e vendite secondo i formati indicati:

Vino- bicchiere 100cc: 1,00 €

Birra- bicchiere da 200cc: 2,00 € bicchiere 400cc: 3,00 €

Acqua- 0,5 l: 0,50 €

LISTA DEI PIATTI AMMESSI

A titolo esemplificativo

ANTIPASTI

"Acciu" fritto

Pizza rustica ripiena ("fuaccia d Pasc'ca")

Fiori di zucca impanati e fritti

Zucchine impanate e fritte

Uovo sodo con alici, con peperoni sotto aceto, con pezzetti di burro

Fagiolini e patate

Patate e peperoni

Pizza cu l'acciadura

Frittata (di varie tipologie)

Freselle

Insaccati vari

PRIMI PIATTI

Strascinati con mollica di pane e peperoni cruschi

Strascinati con la menta

Ferretti al sugo

Strasc'nadieddi e fagioli

Orecchiette al sugo

Ravioli al sugo

Lasagna al forno all'antica

SECONDI PIATTI

Peperoni ripieni

Soffritto

Baccala' impanato e fritto

Baccala' a insalata con peperoni fritti

Rosc'pi (pasta cresciuta e fritta)

Cutturieddu

Ciambotta

Peperoni e salsiccia fritti

Polpette di pane e uova al sugo

Polpette di maiale al sugo

Braciola e piselli

Provolone impiccato

Salsiccia al sugo

Coria ripiena

Parmigiana di melanzane e/o zucchine

Melanzane ripiene

Timballo di patate

Uovo fritto

Pannocchie arrostiti o lesse

DOLCI

Canestrelle

Rosc'pi (pasta cresciuta e fritta)

Pupe di zucchero

Mustaccioli

Pizza ricotta e zucchero

Bsc'cuotti

Panettone "cu lu nasc'pu"

FRUTTA DI QUALSIASI GENERE

La lista s'intende a titolo esemplificativo. Sono ammessi piatti non rientranti nella presente lista ma riconducibili alla tradizione enogastronomica locale.

Inoltre, è ammessa la vendita di qualsiasi prodotto lattiero caseario, da forno, di carne e/o di qualsiasi altro genere purché di produzione locale (esempio: qualsiasi prodotto di caseifici o forni locali, carni appartenenti alla filiera locale, etc.).

All'interno dello stand i piatti possono essere accompagnati esclusivamente da pane prodotto da panifici locali.

E' data la possibilità ad ogni standista di poter modificare il piatto da una sera all'altra, purchè rientrante nei piatti tipici locali e non preparato da altri stand. I piatti vanno indicati nel modulo di richiesta. In caso di coincidenze di piatti tra vari standisti verrà data priorità alle richieste pervenute prima in ordine temporale. In ogni caso si rimanda sempre al buon senso e allo spirito di collaborazione tra le parti.

OBBLIGHI DELL'ESERCENTE/CITTADINO

- Adesione alla manifestazione condividendo lo spirito della stessa, offrendo la migliore accoglienza, valorizzando i contenuti eno gastronomici, culturali, storici ed identitari. In tal senso, ogni stand si impegna a curare con particolare attenzione gli allestimenti, le esposizioni, le degustazioni, l'estetica e la pulizia dei locali utilizzati e degli spazi esterni ed adiacenti. Sarà cura di ogni stand la pulizia dei tavoli garantiti dall'organizzazione nel ricambio di persone nel corso della serata;
- Cura con particolare attenzione all'aspetto estetico ed espositivo;
- Adeguamento alla normativa vigente in tema di certificazione fiscale delle operazioni;
- L'esercente o il cittadino è il diretto responsabile di eventuali inadempienze fiscali o legislative in materia di vendita al pubblico;
- Somministrazione di prodotti di qualità;
- L'esercente/associazione/cittadino deve conoscere ed attuare tutte le misure generali per la sicurezza dei lavoratori operanti a qualsiasi titolo nel proprio stand;
- Le persone all'interno degli stand enogastronomici dovranno indossare cappellini, guanti monouso e vestiario idoneo;
- Gli stand dovranno iniziare la somministrazione a partire dalle ore 19.00 e terminarla alle ore 1.00;
- Al fine di preservare l'incolumità di esercenti e partecipanti, ogni stand dovrà essere dotato obbligatoriamente di un estintore;
- Ogni esercente/associazione/cittadino è responsabile dei rifiuti prodotti: è obbligatorio assicurare adeguata pulizia dei luoghi prossimi ed esterni al proprio stand, che devono essere liberi da materiali di ingombro e rifiuti che possano costituire ostacolo, pericolo o limitazione al decoro e alla pulizia. Gli spazi devono essere mantenuti in ordine per la sosta dei visitatori. La manifestazione ha principalmente la finalità di promozione turistico/culturale di Tito, pertanto saranno effettuati controlli da personale identificato dall'organizzazione per la verifica delle inadempienze. Gli esercenti/associazione/cittadini sono tenuti ad assicurare un costante servizio di raccolta e stoccaggio dei rifiuti prodotti, durante la somministrazione e alla fine di ogni serata.
- Utilizzo esclusivo di materiale biodegradabile

- Non è consentito organizzare in maniera autonoma, negli stand, animazione musicale. Gli spettacoli musicali sono garantiti esclusivamente dall'organizzazione.

OBBLIGHI DELL'ORGANIZZAZIONE

- Richiedere tutte le autorizzazioni sanitarie e non previste dalla normativa in vigore riguardanti la preparazione e la somministrazione degli alimenti nei locali/stand messi a disposizione fermo restando l'obbligo da parte degli standisti di garantire il rispetto delle normative igienico-sanitarie;
- Garantire stand e/o locale idoneo e attacco elettrico agli standisti;
- Garantire l'animazione musicale nel corso delle tre serate nei luoghi individuati per lo svolgimento della manifestazione.

Gli stand enogastronomici, qualora previsti, sono di forma ottagonale di mt. 2,80x 2,80 o mt 3x3 a seconda delle esigenze dello standista che dovranno essere comunicate al momento della presentazione della richiesta, comprensivo di tavoli e panche in legno.

Per gli stand di esposizione artigianale, tale quota comprende uno stand a banco 2 mt x 1,5 mt con copertura sul banco.

Si precisa che verranno messe a disposizione cantine e/o garage lungo il percorso dove potranno essere allestiti stand enogastronomici.

Si garantirà ad ognuno la medesima visibilità; sarà la specialità del piatto a fare la differenza, non la posizione. Per i suddetti motivi, lo standista non può pretendere il risarcimento di alcun danno per le conseguenze derivanti da tale assegnazione nè dalle scelte organizzative.

Per gli stand, la pubblicità sarà ammessa solo all'interno della propria postazione si specifica che nessun espositore, senza il formale consenso dell'organizzazione, potrà occupare per la propria pubblicità spazi aggiuntivi e/o diversi da quelli assegnati. Le postazioni non potranno inoltre contenere materiale pubblicitario di altre attività.

Stand, banchetti, esposizioni, degustazioni e somministrazioni all'interno dell'evento, non concordate con gli organizzatori, saranno sanzionati dagli organi preposti.

ORGANIZZAZIONE

Acquisite le richieste l'organizzazione selezionerà i partecipanti sulla base di quanto citato nel presente regolamento e provvederà ad assegnare le postazioni lungo il percorso individuato: Via Cafarelli, Belvedere, Piazzetta San Laviero Martire, Via Marconi, Largo Castello.

Le postazioni saranno assegnate dall'organizzatore nei limiti della disponibilità degli spazi e comunque a proprio insindacabile giudizio, tenendo in considerazione le esigenze organizzative e di sicurezza e le finalità della manifestazione. La partecipazione non potrà essere vincolata alla postazione stabilita dall'organizzazione.

Nel caso in cui la manifestazione, dopo l'apertura, sia sospesa o interrotta a causa di eventi imprevisti di qualsiasi natura, non compete agli esercenti alcuna pretesa o diritto al risarcimento danni o al rimborso delle spese sostenute per l'allestimento degli spazi, o per qualsiasi altro titolo o motivo. La partecipazione degli esercenti/associazioni/ cittadini alla manifestazione è vincolata all'accettazione in toto del suddetto regolamento, da allegare debitamente firmato alla richiesta di partecipazione.

Ci si appella al buonsenso di ognuno, convinti che il fine sia comune, e che il profilo alto mantenuto negli anni possa accrescersi con un minimo, ma congiunto, sforzo.

