

# REGOLAMENTO MANIFESTAZIONI ENOGASTRONOMICHE DI QUALITÀ DELLA PROVINCIA DI ALESSANDRIA

1. Premessa
2. Definizione
3. Finalità
4. Requisiti
5. Criteri di selezione
6. Marchio
7. Attività di promozione
8. Scheda
9. Commissione
10. Controllo
11. Ecosostenibilità

## **1 -Premessa**

Sul territorio provinciale vengono annualmente organizzate da Comuni, Pro Loco, Polisportive e associazioni varie, sagre, mostre/mercato, feste di vario genere a scopo enogastronomico.

Nell'intento comune di individuare strategie condivise di promozione di sagre e manifestazioni locali centrate sulla valorizzazione dei prodotti locali tradizionali e della cosiddetta filiera corta agroalimentare si ritiene opportuno adottare un regolamento attraverso il quale identificare e distinguere le manifestazioni enogastronomiche di qualità della provincia di Alessandria.

## **2 - Definizione**

E' da intendersi **manifestazione enogastronomica di qualità** quella nella quale le preparazioni somministrate al pubblico, siano l'espressione dell'autenticità delle produzioni locali e delle tradizioni enologiche, gastronomiche e culturali del territorio di appartenenza.

### 3 – Finalità

- **valorizzare**, ciascuno secondo i propri ambiti di competenza ed operando anche in sinergia, le peculiarità e le risorse del territorio, **le produzioni tipiche agricole e agroalimentari, e quelle tradizionali dell'artigianato e dell'enogastronomia, in modo integrato** con il turismo sostenibile e favorendo la fruizione consapevole dei patrimoni locali;
- sviluppare e consolidare le relazioni e le opportunità di collaborazione fra le associazioni, le Pro Loco e i produttori locali e operatori di altri settori (es.commercio, ristorazione) e le associazioni locali competenti, per l'esposizione, l'utilizzo e la promozione dei prodotti locali che consentano, nel rispetto delle rispettive competenze, di aumentare l'efficacia delle azioni intraprese per la promozione delle tradizioni rurali, culturali, turistiche locali al fine di creare valore aggiunto per il territorio;
- **prevedere meccanismi di concertazione e di coordinamento delle iniziative** e manifestazioni da attuare sul territorio costituenti elemento di attrattività turistica ed appetibilità del territorio- così **da evitare una offerta disaggregata ed una eccessiva concorrenza** spesso nociva della effettiva qualità della singola iniziativa, e costruire, invece, efficaci eventi turistici di promozione del patrimonio locale;
- **individuare strategie condivise di promozione degli eventi e delle manifestazioni delle realtà locali, centrate intorno alla valorizzazione delle produzioni locali** tradizionali ed al sostegno alla filiera corta agro-alimentare, intercettando in merito eventuali forme di aiuto ed agevolazione disciplinate da strumenti normativi nazionali e regionali;

### 4 – Requisiti

Gli organizzatori dell'evento potranno presentare apposita richiesta (scheda) per ottenere il marchio, solo se saranno in possesso dei seguenti titoli:

- Svolgimento manifestazione sul territorio provinciale
- Menù tematici e tipici della tradizione provinciale con approvvigionamento dei prodotti che caratterizzano l'iniziativa, attraverso la Filiera corta, dimostrabile con opportuna documentazione;

Particolare attenzione all'impatto ambientale: strutture, piatti bicchieri e posate biodegradabili o riutilizzabili, smaltimento rifiuti tramite raccolta differenziata, uso di detersivi biologici, oltre ad un adeguato smaltimento degli oli esausti.

### 5 – Criteri di Selezione

Sulla base delle richieste presentate, la commissione tecnica selezionerà le manifestazioni organizzate sul territorio della provincia di Alessandria, in base ai seguenti parametri, assegnando per ciascuno di essi un punteggio volto a determinare la qualità della manifestazione enogastronomica stessa secondo lo schema sottoriportato:

- |   |                 |
|---|-----------------|
| • Approvvigionamento prodotti filiera corta                       | <b>40 Punti</b> |
| • Identificazione della Tipicità                                  | <b>25 Punti</b> |
| • Approvvigionamento in loco                                      | <b>10 Punti</b> |
| • Tradizioni e storicità della manifestazione                     | <b>10 Punti</b> |
| • Coerenza tra denominazione della manifestazione e menù proposto | <b>5 Punti</b>  |
| • Divulgazione, educazione e sensibilizzazione dei visitatori     | <b>5 Punti</b>  |
| • Ecosostenibilità  | <b>5 Punti</b>  |

Per l'assegnazione del Marchio dovrà essere attribuito un punteggio minimo di **70/100**.

## **6 – Marchio**

Per le manifestazioni enogastronomiche di qualità è istituito un apposito marchio identificativo che contraddistingua le iniziative ritenute idonee dalla commissione

## **7 - Attività di Promozione**

Per tutte le iniziative enogastronomiche di qualità sarà prevista una campagna di comunicazione che evidenzii il marchio attestando così la virtuosità della manifestazione in ottemperanza alle finalità del presente regolamento.

Tale marchio deve essere sempre ben riconoscibile e identificabile dai fruitori della manifestazione.

.

## **8 – Scheda**

Gli organizzatori delle manifestazioni enogastronomiche che intendono acquisire il marchio sono tenuti alla compilazione di una apposita scheda contenente tutte le informazioni ritenute utili alla commissione ai fini della selezione degli eventi.

## **9 - Commissione**

La Commissione, costituita da un rappresentante per ogni ente promotore del presente regolamento, in qualità di organo tecnico provvederà alla selezione delle manifestazioni che saranno contraddistinte dal marchio, all'assegnazione del marchio e al successivo controllo del rispetto dei requisiti

## **10 – Controllo**

La Commissione verificherà a campione il rispetto del regolamento da parte degli organizzatori delle manifestazioni.

Qualora fossero riscontrate anomalie rispetto a quanto contenuto nella scheda approvata dalla Commissione in sede di assegnazione del marchio, lo stesso verrà revocato.

## **11 – Ecosostenibilità**

Nel rispetto del territorio, la manifestazione dovrà prestare particolare attenzione all'impatto ambientale attraverso l'utilizzo di piatti, bicchieri e posate in materiale riciclabile, uso di detersivi biologici e raccolta differenziata dei rifiuti, corretto smaltimento degli oli esausti