

A) NORME OBBLIGATORIE
Regole da rispettare, pena la non ammissione alla Festa

1) FORTE CARATTERIZZAZIONE e MENÙ SEMPLICI

I menù, esposti con i prezzi, devono essere semplici, con poche preparazioni e contenere almeno due piatti artusiani, eseguiti secondo quanto scritto nella ricetta, il cui numero va indicato con precisione utilizzando la dicitura "Ric. Artusi n." (edizione definitiva del libro presente anche sul sito <http://www.pellegrinoartusi.it/il-libro/>). **Chi presenta un menù fisso deve prevedere al suo interno almeno una ricetta artusiana** (da tale obbligo sono esclusi soltanto gli stand etnici). Il titolare della struttura ristorativa presenta la proposta di menù che deve essere approvata dalla Commissione. La Commissione esaminatrice può chiedere la cancellazione di uno o più piatti ed eventualmente la sostituzione di altri. Si precisa che i menù dovranno essere composti al massimo da due antipasti, due primi, due secondi e due dolci ogni sera.

Se il titolare della struttura non provvederà ad attuare le modifiche richieste entro le tempistiche indicate dalla Commissione non verrà concessa l'autorizzazione ad allestire la struttura ristorativa.

2) CUCINA TRADIZIONALE

I piatti si devono ispirare alla cucina di casa e tradizionale del territorio che si rappresenta, coerenti con la propria storia gastronomica.

3) NESSUNA INTERMEDIAZIONE

I piatti vanno preparati in cucina autorizzata, dall'équipe del titolare della ristorazione. Non è consentita l'offerta di preparazioni già cotte, acquistate presso altre aziende di ristorazione (trattorie/rostiticcerie, ecc).

4) MATERIE PRIME E PRODOTTI

Usare sempre prodotti freschi e di stagione.

Patate: a spicchio, come tradizione vuole, preferibilmente al forno.

Olio: per friggere usare solo olio di arachide o extravergine di oliva da sostituire spesso. Per condire olio extravergine di oliva italiano spremuto a freddo di buona qualità.

Uova: usare solo quelle prodotte con sistema di allevamento 0 (biologico) o 1 (all'aperto).

Carni: bianche o rosse, devono essere ottenute da razze autoctone e allevate nei luoghi di provenienza, con sistemi estensivi, nazionali o locali.

Pollame: allevato a terra e nutrito prevalentemente a granaglie e con un'età di almeno 120 giorni.

Piadina: l'impasto della piadina deve essere preparato nella struttura o in una autorizzata. La piadina deve essere cotta e servita sul momento.

Vini: Da vitigni autoctoni o storicamente coltivati nel luogo di produzione. Nel caso in cui si offrissero menù non autoctoni è preferibile prevedere anche l'abbinamento di vini del territorio di origine.

Caffè: E' obbligatoria la preparazione del caffè con la moka, come da tradizione.

Deve essere evitato l'utilizzo di materie prime contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

5) COPERTO

Non è consentita l'applicazione del coperto.

6) PROVENIENZA DELLE MATERIE PRIME

Presso la struttura ristorativa deve essere sempre presente la bolla di accompagnamento o la fattura dei prodotti acquistati ed esibita a richiesta della A.U.S.L. o della Commissione Qualità della Festa Artusiana.

7) PUBBLICIZZAZIONE DEL MENÙ

L'insegna personalizzata va collocata all'ingresso del locale allestito, ben visibile, in formato minimo A3, sulla quale devono essere riportati i menù, prezzi, piatti e vini ed eventuale costo del coperto. Si chiede di evidenziare le eccellenze eventualmente inserite nel menù e le ricette artusiane con la dicitura "Ric. Artusi n."

La struttura deve fornire al cliente le indicazioni relative agli allergeni secondo la normativa vigente.

È vietata altresì ogni forma di volantaggio.

8) IGIENE E SICUREZZA, REQUISITI DI ACCESSO

Le strutture in cui si somministrano alimenti e bevande devono essere a norma di legge, sia dal punto di vista sanitario sia dal punto di vista della sicurezza, anche a tutela del personale che opera.

L'igiene rigorosa deve essere praticata a tutti i livelli, dai locali alle attrezzature e alla persona.

È sempre opportuno ricordarsi che le mani sono una fonte primaria d'inquinamento batterico, pertanto il ripetuto lavaggio è una corretta procedura da applicare costantemente.

Il personale che opera all'interno della struttura deve essere in possesso dell'apposita certificazione rilasciata dall'A.U.S.L., a seguito di corso che viene svolto tutti gli anni. Il corso, della durata di 3 ore, è gratuito ed aperto a tutti i volontari.

I cibi proposti devono essere sempre adeguatamente protetti e, a seconda delle caratteristiche, tenuto in vetrine normali o frigo.

Il personale che opera nella struttura deve essere munito di grembiule e di copricapo. È opportuno che tale grembiule sia sempre pulito. Chi fa servizio ai tavoli deve indossare una divisa, anche seppur minima, uguale per tutti i componenti di quella struttura.

In ogni caso è necessario attenersi alle norme indicate dall'A.U.S.L., compreso il piano di autocontrollo, obbligatorio per ciascuna struttura ai sensi del Reg.to CE 178/2002.

Responsabile della attività di ristorazione a livello di igiene, sicurezza e normativa fiscale è il richiedente e sottoscrittore del modulo di richiesta di adesione.

9) RACCOLTA DIFFERENZIATA:

Per una festa sostenibile, si intende incoraggiare:

- la riduzione o l'eliminazione degli imballaggi
- l'utilizzo, per i materiali di consumo, di prodotti biodegradabili
- la riduzione o l'eliminazione dei contenitori di plastica
- l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.

È obbligatoria la raccolta differenziata (plastica, carta, vetro e umido).

Biocompostabile

Ai sensi dell'Ordinanza Sindacale n. 51 del 03/06/2010, è assolutamente vietato, pena la sanzione amministrativa di € 50,00 nel minimo ed € 500,00 nel massimo, l'utilizzo di stoviglie di plastica monouso durante le feste paesane e pertanto sarà necessario munirsi per tempo delle stoviglie, dei bicchieri e della posateria in materiale compostabile, ovvero che rispettino le Norme di riferimento UNI EN 13432:2002 e/o UNI EN14995:2007; una volta utilizzate dovranno essere gettate nella frazione organica (*BIDONE MARRONE*).

10) ALLESTIMENTI e NUMERO POSTI

Ogni ristorante può allestire al massimo 100 posti.

Se dai controlli che l'Amministrazione effettuerà risulteranno dei posti in eccedenza non autorizzati verranno applicate delle sanzioni nella misura di 3,00 € per ogni posto in eccedenza.

Nel caso di aumento oltre i 100 posti la sanzione sarà di 5,00 € per ogni posto in eccedenza.

L'attività, la gestione, il contesto, l'atmosfera e quindi l'arredo e le attrezzature devono essere curate e coerenti con il progetto gastronomico.

Evidenziando che fra gli obiettivi dell'Amministrazione Comunale è la cura degli allestimenti, delle aree verdi e quant'altro sia coinvolto nella visione estetica della manifestazione (totem informativi e cartelli descrittivi dei monumenti), si chiede ai ristoratori la massima attenzione e cura nell'allestimento del proprio spazio, è quindi obbligatorio l'utilizzo di:

- gazebo bianchi per allestimento cucina, è fatto divieto l'impiego di camioncini o strutture attrezzate;
- ombrelloni bianchi e senza sponsorizzazioni a copertura dello spazio destinato alla somministrazione, non gazebo;
- tavoli e sedie senza sponsorizzazioni, sono vietati tavoloni e panche;
- tovaglie, anche in tessuto/non tessuto;
- nei ristoranti è preferibile allestire stoviglie in ceramica e metallo.

È vietata l'installazione di banner o cartelloni pubblicitari.

Piante: lo spazio deve essere delimitato da piante secondo indicazioni dell'Ufficio Tecnico. Lo stand cucina deve essere mascherato con piante alte.

Si fa presente che la richiesta di ulteriori posti a manifestazione iniziata dovrà essere presentata all'Ufficio Cultura che provvederà a dare tempestiva risposta, previo parere favorevole della Commissione Gastronomica.

11) SICUREZZA IN FASE DI MONTAGGIO E SMONTAGGIO

Per una buona riuscita della Festa, questa Amministrazione ritiene necessario che chiunque operi nelle fasi di montaggio e smontaggio degli allestimenti lo faccia nella massima sicurezza; per questo sarà nominato un Responsabile della Sicurezza e Coordinamento delle fasi lavorative.

Una settimana prima dell'inizio della festa, ogni ristorante o responsabile dell'associazione partecipante all'iniziativa riceverà all'indirizzo di posta elettronica indicato nel modulo di richiesta il Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI), al quale attenersi durante le fasi di montaggio e smontaggio degli allestimenti.

L'interessato dovrà prendere visione del DUVRI e delle condizioni nello stesso contenute, e accettarlo compilando e restituendo il modello allegato al documento.

È necessario che l'indirizzo e-mail comunicato sia consultato frequentemente per garantire la presa visione del documento.

12) SANZIONI

Nel caso in cui nel corso della manifestazione, durante i controlli effettuati dalla Commissione Gastronomica e dal personale dell'Ufficio Cultura, venga riscontrato il non rispetto delle Norme Obbligatorie sopra riportate e al termine dell'iniziativa siano riscontrati danni alla pavimentazione o agli arredi comunali nonché la mancata pulizia delle aree occupate e l'abbandono dei rifiuti, l'Amministrazione Comunale si riserva di applicare sanzioni dai 50,00 € ai 200,00 € per la mancata osservanza delle norme obbligatorie.

13) QUOTA DI PARTECIPAZIONE

Il contributo di partecipazione alla Festa, così come indicato nell'allegato C.2, dovrà essere versato entro e non oltre il 1 giugno 2018 trasmettendo copia in scansione del versamento a cultura@comune.forlimpopoli.fc.it.

Forlimpopoli, 02/02/2018

La Commissione Gastronomica della Festa Artusiana
Nominata dalla Giunta Comunale con atto n. 15 del 30/01/2018

B) LINEE GUIDA

L'Amministrazione invita a cercare di migliorare sempre l'offerta gastronomica all'interno di una manifestazione organizzata in nome del padre della cucina italiana

La ristorazione è il biglietto da visita che ciascun visitatore della Festa si porta a casa e su cui si misura, in prima battuta, il successo della manifestazione. Pertanto sugli operatori del settore, sia professionisti sia volontari, ricade inevitabilmente questa responsabilità.

L'organizzazione si sforza ogni anno di condurre un percorso graduale e condiviso di crescita che riguarda la formazione degli operatori, la scelta dei prodotti e delle ricette, la diversificazione dell'offerta gastronomica.

Attraverso la cura del cibo si trasmettono ai visitatori della Festa i valori a cui fa riferimento il progetto Forlimpopoli Città Artusiana.

Il rispetto delle LINEE GUIDA ha valore discriminante per autorizzare la ristorazione all'interno della Festa Artusiana e, a consuntivo, la relazione prodotta dalla Commissione di controllo rappresenterà il punto di partenza per l'edizione 2018.

Nella valutazione delle domande viene data priorità, fermo restando la qualità del progetto presentato e il rispetto delle Norme, a chi ha già partecipato alle precedenti edizioni della Festa, purché abbia raggiunto un punteggio non inferiore a 120 punti su 200 assegnato sulla griglia di valutazione (allegato E.4).

Si precisa che ogni ragione sociale può partecipare alla Festa con una sola attività ristorativa.

Al termine della Festa, al fine di comprendere l'andamento della manifestazione, verrà richiesto ai partecipanti l'invio del rendiconto economico con dettaglio delle entrate e delle uscite, secondo schema che verrà trasmesso.

L'organizzazione, anche per meglio qualificare e caratterizzare la festa, si riserva la facoltà di ricondurre l'offerta ai principi generali sotto indicati, anche ridimensionando le proposte pervenute, con taglio di ricette e preparazioni.

1) OFFERTA GASTRONOMICA

Differenziazione per tipologie

Chi propone ristorazione a sedere non può esercitare attività di ristorazione da asporto.

Ristorazione fredda

Nel caso di ristorazione fredda si evidenzia l'importanza nella preparazione delle battilarde, pertanto si sottolinea l'importanza di:

- qualità dei prodotti che, non subendo manipolazioni (es. salumi e formaggi), emerge con più evidenza;
- preparazione "al momento" per evitare salumi ossidati e formaggi poco invitanti;
- equilibrio nella composizione del piatto, evitando l'abuso di confetture e gelatine.

Salumi e formaggi sono un punto di forza del nostro patrimonio gastronomico nazionale e quindi meritano la massima attenzione. Una buona descrizione dei prodotti, della provenienza e dei motivi della selezione risulta gradito al cliente che apprezzerà maggiormente la proposta.

2) QUALITA' DELLA PROPOSTA GASTRONOMICA

“Scegliete sempre per materia prima roba della più fine, ché questa vi farà figurare” P. Artusi

Importante è la scelta di prodotti della massima qualità, quali:

- prodotti di stagione;
- prodotti ottenuti rispettando l'ambiente, attraverso pratiche sostenibili nell'agricoltura, nell'allevamento, in tutte le fasi di lavorazione e nella distribuzione;
- prodotti ottenuti rispettando la diversità delle specie, dei cibi, dei gusti e delle tradizioni;
- prodotti locali, del territorio di provenienza del ristoratore. Si intendono locali i prodotti ottenuti da specie e varietà locali, fatti con ingredienti locali, trasformati e lavorati localmente, compatibili con l'ambiente naturale dal quale provengono, connessi con la cultura, la storia e la tradizione di quel territorio;
- prodotti artigianali, da produzioni di piccola scala;
- prodotti tracciabili, sia per quanto riguarda il processo di produzione sia l'origine delle materie prime utilizzate;
- le materie prime migliori disponibili in commercio, piuttosto che i sucedanei (per esempio: uova fresche e non uova in polvere);
- per tutto quanto è di origine animale, prodotti ottenuti rispettando il benessere degli animali stessi;
- prodotti da forno a lievitazione naturale.

Da evitare materie prime che contengono additivi non naturali (aromi di sintesi, conservanti, coloranti, grassi idrogenati).

Inoltre, sono da privilegiare:

Birra

Da produzioni artigianali, cruda, non microfiltrata;

Carni rosse

Un problema molto grosso degli allevatori è rappresentato dalla forte richiesta dei soli quarti posteriori. È auspicabile che qualche ristoratore proponesse piatti (Artusi ne ha diversi) con tagli meno nobili (anche il quinto quarto), ma forse più specifici della nostra tradizione alimentare.

Conserven di frutta e verdura

Ottenute da materie prime con le caratteristiche richieste per la frutta e verdura fresca.

Formaggi

Da privilegiare quelli a latte crudo.

Frutta e verdura fresca

Biologica, di varietà autoctone/locali.

Miele

Di piccoli produttori e senza trattamenti termici.

Pasta fresca

Lavorata a mano, con ingredienti locali e utilizzo di uova fresche di categoria 0 oppure 1.

Cappelletti e passatelli

La proposta di questi due piatti si preferisce in brodo.

Pesce

Pescato o allevato localmente, e comunque in maniera sostenibile, con eventuali trasformazioni e lavorazioni fatte in maniera tradizionale. È visto con grande favore l'utilizzo di pesce fresco e povero dell'Alto Adriatico. Nel caso di uso di pesce congelato è necessario indicarlo sul menù vicino alla corrispondente ricetta.

Salumi

Ottenuti da animali allevati localmente, da razze autoctone e in maniera non intensiva.

Vini

Vini ottenuti da coltivazioni biologiche e biodinamiche. Qualora il vino venga proposto sia sfuso è necessario offrire le indicazioni della cantina di provenienza.

3) RICETTE ARTUSIANE

L'Amministrazione Comunale intende valorizzare la ristorazione che propone ricette tratte dal manuale artusiano, quindi l'invito è quello di introdurre in menù il maggior numero di ricette artusiane. Si prega di:

- **segnalare l'esatto numero della ricetta (utilizzando l'edizione sul sito <http://www.pellegrinoartusi.it/il-libro>);**
- **riportare sempre il titolo corretto della ricetta con la dicitura "Ric. Artusi n.";**
- **i piatti vanno realizzati esattamente secondo le indicazioni dell'autore.**

Infine, si intende premiare contrassegnando con insegne riportanti la figura dell'Artusi e la scritta "**A cena con Artusi**", evidenziando la proposta anche in tutta la comunicazione, coloro che si attengono alle seguenti regole:

- Almeno il 50% delle ricette in menù devono essere tratte dal manuale "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" ed eseguite esattamente come prescritto dall'Autore;
- Tutti i prodotti utilizzati (definiti come tipologia e fornitori) all'atto della presentazione della domanda, devono essere di qualità secondo le Linee Guida.
- I posti a sedere devono essere al massimo 50.

La proposta viene valutata dall'apposita Commissione e, a seguito di controlli effettuati, se non si riscontrano i requisiti sopra esposti verrà tolta la segnalazione in oggetto.