

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 devono contenere **almeno 3 piatti artusiani**, eseguiti esattamente come 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 1 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 numero 12 piatti 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/rosticcerie, 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 90 o 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, non può essere preparata prima e riscaldata.

Vini: da vitigni autoctoni o storicamente coltivati nel luogo di produzione. Qualora il vino venga proposto sfuso è necessario offrire le indicazioni della cantina di provenienza.

Caffè: per chi intende proporre il caffè, obbligatoria la preparazione del caffè con la moka.

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

5) **COPERTO**

Non è consentita l'applicazione del coperto.

6) TIPOLOGIE DI COTTURE

È fatto divieto di proporre degustazione di piatti che prevedono un uso massiccio della frittura e della grigliata in spazi reputati non idonei dall'Amministrazione Comunale.

7) 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 Gastronomica della Festa Artusiana.

8) PUBBLICIZZAZIONE DEL MENÙ

L'insegna va collocata all'ingresso del locale allestito, ben visibile, in formato minimo A3, sulla quale devono essere riportati i menù, i prezzi, i piatti e i vini. 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 volantinaggio.

9) 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, tenuti 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 n.178 del 2002 e n.825 del 2004.

Il personale dello stand deve essere a conoscenza e deve far rispettare tutte le "**Misure urgenti di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19**" emanate a livello nazionale e regionale, relative in particolare all'attività della ristorazione.

All'interno dello stand dovrà essere presente un estintore portatile di adeguata capacità estinguente in ragione di n.1 ogni 200mq di superficie coperta; tale estintore o tali estintori dovranno essere omologati e revisionati, la data della revisione dovrà essere riportata nel cartellino a corredo.

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

10) 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).

11) MATERIALE "USA E GETTA" SOLO COMPOSTABILE

Premesso che per la sostenibilità ambientale della Festa si predilige l'utilizzo di stoviglie, posate e bicchieri lavabili e riutilizzabili (es. ceramica, plastica lavabile ecc...), nel caso ciò non fosse possibile e pertanto si optasse per l'utilizzo di materiali "usa e getta", si informa che 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).

12) NUMERO POSTI E SPAZIO ASSEGNATO

Ogni ristorante può allestire al massimo 100 posti.

In base alle nuove normative vi verrà assegnato lo spazio necessario in base al numero dei posti indicati nella richiesta oltre all'area dello stand della cucina (max 4m x 8m).

Stando alle normative, ogni ristorante deve privilegiare un **accesso allo stand su prenotazione.**

Tutti gli stand devono avere posti a sedere adeguati alla loro attività in quanto è obbligatoria la consumazione al tavolo.

13) TIPOLOGIE DI SOMMINISTRAZIONE

Viste le norme a prevenzione della diffusione del Covid-19, **è vietata la vendita di "cibo e/o bevande da passeggio"**.

14) ALLESTIMENTI

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, se provvisti esclusivamente di attrezzature elettriche;**
- **strutture in metallo per allestimento cucina se provvisti di attrezzature a gas con la presenza di fiamme libere (la struttura deve essere adeguatamente coperta attraverso l'utilizzo di verde);**
- **ombrelloni bianchi e senza sponsorizzazioni a copertura dello spazio destinato alla somministrazione (non gazebo);**
- tavoli e sedie senza sponsorizzazioni;
- tovaglie, anche in tessuto/non tessuto.

È fatto divieto:

- l'impiego di camioncini o strutture attrezzate;
- tavoloni e panche (tipo birreria).

È inoltre obbligatorio consegnare al Settore LL.PP., Patrimonio e Progettazione, entro le ore 17:00 di venerdì 30 luglio 2021 la seguente documentazione:

- dichiarazione di conformità, a firma di un tecnico abilitato, dell'impianto elettrico;
- dichiarazione di conformità, a firma di un tecnico abilitato, dell'impianto del gas (sia in caso di GPL che di metano);
- per gli allestimenti, sia noleggiati che di proprietà: certificato di collaudo statico all'origine per le strutture e gli elettrodomestici, certificazione di resistenza al fuoco dei materiali, corretto montaggio a firma del responsabile dell'allestimento.

Si sottolinea che **il mancato rispetto della consegna della suddetta documentazione entro i termini indicati e il mancato rispetto delle caratteristiche descritte per gli allestimenti adibiti a "cucina" impediscono il rilascio dell'autorizzazione all'apertura del ristorante.**

È vietata l'installazione di banner o cartelloni pubblicitari.

Allestimento con piante: lo spazio dedicato alla somministrazione dei pasti deve essere delimitato da piante secondo lo schema tipo che verrà fornito dall'Ufficio Tecnico. Lo stand cucina inoltre deve essere mascherato con piante alte o eventualmente con pannelli forex decorativi, che devono essere sempre concordati anticipatamente con l'Organizzazione. Si veda l'allegato Schema tipo allestimento del verde.

15) FORNITURA ELETTRICA E GAS

Resta a cura e spese del richiedente la richiesta della fornitura temporanea di adeguata potenza.

Si raccomanda la massima attenzione alla tempistica relativa alle forniture temporanee, con particolare riferimento alla corrente elettrica. Contattare urgentemente il proprio trade per avere informazioni certe, relative alla possibilità di ottenere la fornitura in tempo per l'avvio della Festa.

GAS METANO - ove presente, allacciarsi alla rete del gas metano. Nel caso si tratti della rete comunale (Piazza Trieste e Piazza del Castello), a fine manifestazione vi verrà fatturata, dall'Amministrazione, la quota di consumo.

16) 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 ristoratore 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.

17) CAUZIONE

È obbligatorio, **per coloro che esercitano la ristorazione organizzata in occasione della Festa,** versare una **cauzione € di 300,00** mediante bonifico IBAN IT48T0627013199T20990000707 – Cassa di Risparmio di Ravenna, Filiale di Forlimpopoli, via Duca D'Aosta n. 82 A/B indicando nella **causale "Cauzione Ristoratori Festa Artusiana 2021"**.

L'attestazione di tale bonifico è allegato necessario alla domanda di partecipazione.

La cauzione sarà restituita al termine della Festa nel caso non vengano riscontrati danni.

In caso di mancata partecipazione l'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di trattenere la cauzione versata.

18) QUOTA DI PARTECIPAZIONE

La quota a carico dei singoli partecipanti, quale rimborso alle spese di organizzazione e servizi, costi di gestione, dei rifiuti e spazzamento, come dettagliato all'interno della richiesta di partecipazione Allegato A.2) dovrà essere versata nei tempi riportati dall'apposita fattura emessa dall'Amministrazione Comunale.

Copia di tale pagamento deve essere inviata tramite documento (in formato .pdf) a promozione@comune.forlimpopoli.fc.it

Si evidenzia che la quota indicata nell'Allegato 3) alla Delibera G.C. n. 52 del 03/06/2021 per le Associazioni è riservata alle Associazioni del Comune di Forlimpopoli.

19) SANZIONI

Nel caso in cui nel corso nella manifestazione venga riscontrato il mancato rispetto delle Norme Obbligatorie o 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, che saranno detratti dalla cauzione versata.

20) PER LE ASSOCIAZIONI

È fatto obbligo che l'attività ristorativa (cucina e servizio) sia svolta principalmente da soggetti regolarmente iscritti all'Associazione.

Contatti per informazioni:

Ufficio Promozione Canali Chiara 0543.749234

(dal lunedì al venerdì dalle 10 alle 13)

Per informazioni tecniche sugli allestimenti:

Ufficio Manutenzioni Geom. Antonella Maldini 0543.749225 347.4433438

(martedì e giovedì dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 17)

Per informazioni sul verde e sui rifiuti:

Ufficio Ambiente Geom. Marco Zanetti 0543.749231 340.8925628

(martedì e giovedì dalle 9 alle 13 e dalle 15 alle 17)

Forlimpopoli, 10/06/2021

Assessore Bonetti Adriano

Referente/Coordinatore organizzativo della Commissione Gastronomica

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 un aspetto importante della Festa, 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.

Anche 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 2021.

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.

Nell'eventualità di un eccesso di domande rispetto ai posti disponibili, la priorità sarà data in base alla valutazione della proposta gastronomica.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di posizionare gli stand in base alla predisposizione di una planimetria elaborata nel rispetto delle disposizioni nazionali/regionali in materia anti Covid-19.

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

Ristorazione fredda

Nel caso di ristorazione fredda si evidenzia l'importanza nella preparazione delle battiarde, 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) QUALITÀ 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 surgelato 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 sfuso è necessario offrire le indicazioni della cantina di provenienza.

3) RICETTE ARTUSIANE

L'Amministrazione Comunale intende valorizzare la ristorazione che propone situazioni particolari quali alto numero di Ricette Artusiane, eccellenza dei prodotti e numero limitato di posti.

Chi si attiene a queste indicazioni sarà premiato.

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.

Per avere questo riconoscimento ci si deve attenere 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.

L'apposita Commissione Gastronomica, a seguito di controlli effettuati, se non riscontra i requisiti sopra esposti toglierà la segnalazione in oggetto di "A cena con Artusi".

Forlimpopoli, 10/06/2021

Assessore Bonetti Adriano

Referente/Coordinatore organizzativo della Commissione Gastronomica

