

XXV edizione - FESTA ARTUSIANA 31 luglio - 8 agosto 2021

LINEE GUIDA della proposta gastronomica per operatori commerciali e produttori agricoli dell'area mercato

“Usate sempre roba della più fine, ché vi farà ben figurare” (P. Artusi)

Il mercato deve rappresentare un aspetto qualificante della Festa Artusiana e attenersi ai principi sui quali è basata la manifestazione: buone materie prime, prodotti di stagione e del territorio legati preferibilmente alla cucina di casa, valorizzazione della memoria gastronomica.

IGIENE e SICUREZZA

Le strutture in cui si commercializzano 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.

Occorre sempre 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. In ogni caso è necessario attenersi alle norme indicate dall'A.U.S.L..

Responsabile dello stand a livello di igiene, sicurezza e normativa fiscale è il richiedente e sottoscrittore del modulo di adesione.

QUALITÀ DELLA PROPOSTA COMMERCIALE

I prodotti commercializzati devono rispondere ai seguenti requisiti:

- **Conserve di frutta e verdura.** Ottenute da materie prime con le caratteristiche richieste per la frutta e verdura fresca prodotte senza l'utilizzo di olio di palma ma solo con olio extra vergine di oliva o di girasole.
- **Creme spalmabili a base di frutta secca a guscio** (ad esempio nocciole, pistacchi, ecc.). Il primo ingrediente per quantità deve essere la frutta secca. Devono essere prodotte senza l'utilizzo di olio di palma o di cocco, anche se biologici.
- **Formaggi.** Preferibilmente a latte crudo, senza fermenti lattici (a meno che non siano autoprodotti).
- **Frutta e verdura fresca.** Da coltivazione biodinamica, biologica o integrata, di stagione e di varietà locali.
- **Miele.** Prodotto per centrifugazione e non sottoposto a trattamenti termici.
- **Olio.** Extravergine di oliva ottenuto da olive coltivate in Italia, spremuto a freddo e di buona qualità.
- **Uova.** Prodotte da animali allevati con sistema di allevamento biologico (codice 0) o all'aperto (codice 1).
- **Salumi.** Ottenuti da animali allevati localmente, da razze autoctone e in maniera non intensiva.
- **Vini.** Da vitigni autoctoni e/o coltivati direttamente dall'azienda agricola. Si propone di utilizzare le migliori produzioni del territorio.
- **Dolci.** Prodotti senza l'utilizzo di grassi idrogenati, senza l'utilizzo di olio di palma o di cocco, anche se biologici, e senza l'utilizzo di HFCS (sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio).

Per tutti i prodotti alimentari (che hanno subito processi produttivi) commercializzati occorre dichiarare la ditta produttrice, la filiera e gli ingredienti.

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, vetro, secco, umido e carta)

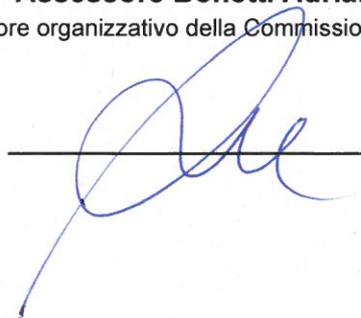
Materiale “usa e getta” solo compostabile

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).

Forlimpopoli, 10/06/2021

Assessore Bonetti Adriano

Referente/Coordinatore organizzativo della Commissione Gastronomica



NORME DELLA MANIFESTAZIONE

1. L'espositore è tenuto al rispetto di quanto indicato nelle linee guida della proposta gastronomica allegate che costituiscono parte integrante del regolamento.
2. Chi commercializza prodotti alimentari deve predisporre le necessarie protezioni: se trattasi di prodotti non confezionati occorre essere muniti di una vetrina; se il prodotto è facilmente deperibile la vetrina deve essere refrigerata. In ogni caso l'espositore deve attenersi alle norme del regolamento di Igiene della A.U.S.L. della provincia di Forlì-Cesena.
3. L'espositore deve essere a conoscenza e deve far rispettare, nello svolgimento del servizio effettuato, tutte "Misure urgenti in materia di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid-19" emanate a livello nazionale e regionale, relative al proprio ambito di attività.
4. Ogni responsabilità fiscale, penale, amministrativa, sanitaria o di altro genere derivante dalla commercializzazione, degustazione, scambio dei prodotti è a completo carico dell'azienda e non coinvolge in alcun modo l'Organizzazione della Festa.
5. Tutti i prodotti esposti nello stand devono corrispondere alle descrizioni fornite dall'espositore nella DOMANDA DI PARTECIPAZIONE (Allegato B.2).
6. Durante la manifestazione l'espositore dovrà esporre in modo chiaramente visibile, i prezzi della merce posta in vendita.
7. Per evitare la ridondanza di prodotti simili o la presenza di prodotti non attinenti al tema della Festa, l'Organizzazione ha facoltà di richiedere alle aziende/produttori di limitare l'offerta commerciale a determinati prodotti oppure a meglio caratterizzare alcuni prodotti proposti.
8. L'Organizzazione, al fine di mantenere una linea coerente al tema della manifestazione, accetterà oltre ai prodotti di gastronomia anche prodotti quali attrezzature tradizionali di cucina, vecchi mestieri e artigianato artistico per la cucina.
9. E' fatto obbligo agli espositori di adeguarsi alla normativa fiscale vigente.
10. L'Organizzazione si riserva il diritto di sospendere il permesso di partecipazione a chi non si attiene alle presenti regole.

Forlimpopoli, 10/06/2021

Assessore Bonetti Adriano

Referente/Coordinatore organizzativo della Commissione Gastronomica



