**

Progetto

***Mangia Sano, Mangia Locale***

**AVVISO PUBBLICO**

***Selezione di Ristoratori***

***per attività di Show Cooking con il pescato Locale***

***Allegato B)***

***ATTO DI CANDIDATURA***





***Scheda anagrafica del ristoratore***

|  |  |
| --- | --- |
| Denominazione del Ristorante |  |
| Comune  |  |
| Indirizzo |  |
| P.IVA / Codice Fiscale |  |
| Sito Web |  |
| E mail |  |
| Telefono del Ristorante |  |
| Cognome e nome del titolare |  |
| Recapito telefonico del referente |  |

***Organizzazione della proposta di show cooking (a titolo esemplificativo illustrare come si intende realizzare l’attività, le tradizioni alle quali si riferisce la scelta delle ricette, altre attività integrative eventualmente previste, tipologia di personale impiegato, ecc.)***

*Max 30 righe*

|  |
| --- |
|  |

**Il Ristorante utilizza prodotti della filiera corta?**

Si No

Qualora li utilizzi si prega di indicare quali nelle seguenti colonne seguenti colonne:

|  |  |
| --- | --- |
| **Denominazione del prodotto** | **Comune dove vengono acquistati** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Elenco delle Ricette che saranno presentate nel corso dello show cooking e che saranno indicate nel Menu come “Ricette della Costa dei Trabocchi”**

Ricetta n. 1

|  |  |
| --- | --- |
| Specie Ittica prescelta |  |
| *Titolo della ricetta* |  |
| Elencazione dei prodotti e del procedimento: |

Ricetta n. 2

|  |  |
| --- | --- |
| Specie Ittica prescelta |  |
| *Titolo della ricetta* |  |
| Elencazione dei prodotti e del procedimento: |

Ricetta n. 3

|  |  |
| --- | --- |
| Specie Ittica prescelta |  |
| *Titolo della ricetta* |  |
| Elencazione dei prodotti e del procedimento: |

**Il Ristorante è stato recensito in Guide Nazionali?**

Si No

Qualora abbia avuto recensioni compilare le seguenti colonne:

|  |  |
| --- | --- |
| **Anno di recensione** | **Nome della Guida** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

Il Ristorante/Ristoratore ha avuto esperienze didattiche in Istituti scolastici, Enti di formazione o strutture private?

Si No

Qualora abbia risposto SI si prega di indicare:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Anno** | **Località** | **Denominazione della Scuola, Ente o struttura privata** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Il Ristorante ha partecipato o realizzato direttamente show cooking e/o laboratori didattici in eventi e manifestazioni promozionali dei prodotti ittici?**

Si No

Qualora abbia partecipato o realizzato direttamente show coking o laboratori si prega di indicare:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Anno** | **Località** | **Denominazione della manifestazione** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Con la sottoscrizione del presente Allegato, il Ristoratore, consapevole delle responsabilità penali, civili ed amministrative per dichiarazioni false e mendaci, dichiara di aver letto l’Avviso pubblico e di accettarne senza riserve tutti i contenuti.

**Le ricette presentate devono utilizzare esclusivamente il Pescato Locale indicato nell’Allegato A).**

**La presentazione di ricette con altre specie ittiche comporta l’esclusione dalla selezione.**

**Il presente Atto di Candidatura deve essere compilato, pena l’esclusione, in ogni sua parte.**

Data \_\_\_/\_\_\_/2015

 Timbro e firma

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_