



Progetto

## ***Mangia Sano, Mangia Locale***

AVVISO PUBBLICO

### ***Selezione di Ristoratori per attività di Show Cooking con il pescato Locale***

**G.A.C. COSTA DEI TRABOCCHI SCARL**

**Sede legale:** Piazza G.B. Vico 3 - 66100 CHIETI

C.F. 02380540696 P.I. 02380540696

**Sede operativa:** Via Cervana - 66026 Ortona (Ch)

Tel. 085.9069033 - Email: [info@gaccostadeitrabocchi.it](mailto:info@gaccostadeitrabocchi.it)



1/6

## PREMESSA

Il GAC Costa dei Trabocchi SCARL, nel quadro del Piano di Sviluppo Locale approvato e finanziato da Regione Abruzzo nel quadro delle azioni a regia diretta finanziate da Regione Abruzzo nell'ambito del PO del Fondo Europeo per la Pesca 2007/2013, persegue l'obiettivo di "promuovere la valorizzazione del territorio anche attraverso marchi che sottolineano il legame con il mare e la pesca" con la realizzazione di una specifica iniziativa tematica denominata "Mangia Sano, Mangia Locale".

Il progetto, i cui obiettivi sono identificati di seguito nel presente Avviso, viene realizzato nei mesi di luglio ed agosto in concorso con i partner del GAC Costa dei Trabocchi e punta alla conoscibilità ed alla valorizzazione dei prodotti ittici locali, in coerenza con la campagna di sensibilizzazione avviata con la distribuzione di poster educativi sulle specie ittiche autoctone.

Si tratta di una straordinaria occasione per focalizzare e rinnovare l'attenzione sui problemi della piccola pesca, stimolare una partecipazione proattiva ed una collaborazione diretta tra pescatori ed operatori del settore, identificando e promuovendo le potenzialità endogene a partire da quelle relative al patrimonio gastronomico.

### Art. 1

#### Denominazione e quadro di riferimento del progetto

1. Le premesse sono parte integrante e sostanziale del presente Avviso;
2. Il progetto denominato Mangia Sano Mangia Locale è realizzato dal Gruppo di Azione Costiera GAC Costa dei Trabocchi SCARL nel quadro delle azioni a regia diretta finanziate da Regione Abruzzo nell'ambito del PO del Fondo Europeo per la Pesca 2007/2013. CUP B75I14000030006.

### Art. 2

#### Obiettivi generali del progetto

1. Il progetto Mangia Sano, Mangia Locale è finalizzato a sostenere un processo di informazione, sensibilizzazione e formazione sulla piccola pesca mettendo in evidenza ed in valore i prodotti ittici e le specie autoctone attraverso il recupero e la ridiffusione di tradizioni culinarie locali;
2. Attraverso il coinvolgimento proattivo degli operatori della ristorazione, degli imprenditori ittici e delle famiglie dei pescatori, Mangia Sano, Mangia Locali persegue gli obiettivi di:
  - valorizzare i prodotti e la produzione ittica locale;
  - sostenere la conoscenza dei prodotti ittici da parte degli operatori del settore e dei consumatori in termini di proprietà nutrizionali e di utilizzo;
  - recuperare le tradizioni culinarie del mare ed offrire uno spaccato delle potenzialità gastronomiche;
  - integrare la pesca nei settori produttivi locali e favorire spazi di collaborazione col settore primario e con l'artigianato;
  - sostenere il processo di identificazione e valorizzazione dell'immagine della Costa dei Trabocchi.

**Art. 3**  
**Soggetti ammissibili**

1. Ai fini del presente Avviso possono presentare la propria candidatura esclusivamente i soggetti giuridici in attività che esercitino ristorazione nei Comuni di Francavilla al Mare, Ortona, San Vito Chietino, Rocca San Giovanni, Fossacesia, Torino di Sangro, Casalbordino, Vasto e San Salvo che identificano la Costa dei Trabocchi e che delimitano l'azione del Gruppo di Azione Costiera.

**Art. 4**  
**Oggetto delle attività**

1. Oggetto primario del presente avviso è la concessione di un contributo destinato agli esercenti del settore della ristorazione per la realizzazione di attività di show cooking con l'utilizzo del pescato locale ed il recupero di tradizioni locali delle collettività locali dei Comuni della Costa dei Trabocchi indicati al precedente Art.3;
2. La presentazione delle ricette e le attività di show cooking devono obbligatoriamente prevedere l'utilizzo di una delle specie ittiche indicate nell'allegato A) del presente Avviso;
3. Non è ammessa la presentazione di ricette e la presentazione di piatti in numero inferiore o superiore a tre.

**Art. 5**  
**Modalità di partecipazione**

1. Per la partecipazione i ristoratori interessati dovranno compilare l'allegato B) "Atto di candidatura" del presente Avviso;
2. L'Allegato B) compilato e sottoscritto dovrà essere inviato a mezzo posta o consegnato a mano in busta chiusa presso la sede operativa del GAC Costa dei Trabocchi al seguente indirizzo: GAC Costa dei Trabocchi SCARL - Via Cervana – 66026 Ortona.
3. Sulla busta chiusa dovrà essere indicata la seguente dicitura: "Progetto Mangia Sano, Mangia Locale" – Avviso di selezione per attività di show cooking";
4. La scadenza per la presentazione delle domande è fissata alle ore 17.00 del giorno 04.07.2015;
5. Non farà fede il timbro postale;
6. Il GAC Costa dei Trabocchi declina ogni responsabilità per ritardi nella consegna o per disguidi legati all'operatore postale o del corriere e le domande pervenute successivamente alla scadenza sopra indicata non saranno considerate ammissibili.

**Art. 6**  
**Modalità di selezione**

1. La selezione è affidata ad una Commissione di valutazione che sarà nominata con successivo provvedimento del Direttore del GAC Costa dei Trabocchi SCARL;
2. Saranno selezionati nove ristoranti, uno per ogni Comune di quelli indicati al precedente Art. 3;
3. La valutazione della Commissione sarà espressa in trentesimi;
4. La Commissione di valutazione indicherà, a giudizio insindacabile, i ristoratori beneficiari del contributo;
5. Il GAC Costa dei Trabocchi SCARL si riserva la facoltà di selezionare i beneficiari di cui all'Art. 3 anche in presenza di una sola proposta per Comune;
6. L'elenco dei ristoranti selezionati ammessi al finanziamento sarà pubblicato sul sito istituzionale del GAC all'indirizzo [www.gaccostadeitrabocchi.it](http://www.gaccostadeitrabocchi.it);
7. La domanda di partecipazione, che va compilata in ogni sua parte, implica l'accettazione del giudizio della Commissione di valutazione.

**Art. 7**  
**Criteri di valutazione**

Nella selezione dei ristoranti, la Commissione potrà attribuire un massimo di punti trenta (30) suddivisi come segue:

- Qualità della proposta per un massimo di punti 8;
- Utilizzo comprovato nelle ricette presentate di prodotti non ittici provenienti dalla filiera corta per un massimo di punti 5;
- Recensioni ottenute in una delle Guide nazionali di settore (Michelin, Osterie d'Italia di Slow Food, Ristoranti d'Italia del Gambero Rosso, I Ristoranti d'Italia dell'Espresso, Alberghi e Ristoranti d'Italia del Touring Club) per un massimo di punti 7;
- Esperienze didattiche avute presso Istituti scolastici, Enti di formazione o strutture private per un massimo di punti 5;
- Partecipazione o realizzazione diretta di attività di show cooking e/o laboratori didattici in eventi e manifestazioni promozionali analoghe per un massimo di punti 5.

**Art.8**  
**Contributo per i ristoranti selezionati**

1. Il contributo per i ristoranti selezionati, destinato all'acquisto del pescato locale e alle spese per l'organizzazione dell'evento di show cooking, dietro presentazione di regolare documento fiscale, è fissato in maniera forfettaria ed onnicomprensiva in € 800,00 (ottocento/00), Iva ed ogni altro onere incluso.

## **Art.9**

### **Durata e periodo di realizzazione**

1. Gli show cooking, uno per ristoratore selezionato, si svolgeranno nel periodo compreso tra il 10 luglio ed il 31 agosto 2015 presso la sede del ristoratore selezionato o presso altro luogo concordato con l'organizzazione purché ricadente nei confini amministrativi del Comune per il quale concorre il beneficiario.
2. Al fine di stabilire il più efficace coordinamento del progetto con altre iniziative locali, il calendario definitivo verrà stilato al termine della fase di selezione di concerto con i ristoratori;
3. Lo show cooking dovrà avere una durata orientativa di 120 minuti e sarà realizzato in orari che verranno concordati con i ristoratori selezionati, in relazione alle circostanze locali ed alle possibilità di coinvolgere il più ampio numero di partecipanti.
4. Rimane nella facoltà del GAC Costa dei Trabocchi SCARL cancellare, modificare la durata o gli orari o posticipare la realizzazione degli show cooking.

## **Art.10**

### **Obblighi del ristoratore**

1. Con la richiesta di partecipazione, in caso di selezione da parte della Commissione di valutazione, il ristoratore si impegna a realizzare con mezzi propri e senza ulteriore contributo del GAC Costa dei Trabocchi quanto segue:
  - trascrizione e presentazione di n. 3 ricette tradizionali da realizzare con il pescato locale di cui all'allegato A del presente Avviso;
  - attività di show cooking presso la propria struttura o in sede aperta al pubblico nella data concordata con il GAC Costa dei Trabocchi;
  - introduzione dei tre piatti presentati nel Menu del ristorante con l'indicazione "Menu della Costa dei Trabocchi";
  - apposizione presso i propri locali del logo "Costa dei Trabocchi"
  - rinuncia ad ogni diritto, nessuno escluso, per i diritti relativi all'uso delle ricette, di materiale fotografico, audio e video eventualmente prodotti in occasione degli show cooking.

## **Art. 11**

### **Obblighi del GAC Costa dei Trabocchi**

1. Per la realizzazione delle attività previste nel presente Avviso, il GAC Costa dei Trabocchi si impegna:
  - Versare il contributo forfettario di cui al precedente Art. 8 con una anticipazione pari al 50% almeno sette giorni prima della realizzazione delle attività come da calendario;
  - Versare il restante 50% entro tre giorni dalla conclusione delle attività di show cooking;

- Promuovere sul proprio sito istituzionale e sui social network le attività previste;
- Fornire la vetrofania recante il logo "GAC Costa dei Trabocchi"
- Fornire presso i ristoranti selezionati il materiale promo pubblicitario del progetto "Mangia Sano, Mangia Locale";
- Realizzare al termine della fase di show cooking un ricettario bilingue del quale conserva tutti i diritti, nessuno escluso.

**Art. 12**  
**Responsabilità delle attività**

1. Con la partecipazione al presente Avviso, i candidati sollevano il GAC Costa dei Trabocchi SCARL da ogni responsabilità civile e penale per danni verso terzi, sottrazione indebita o danni a materiali e attrezzature di proprietà ed ogni altro danno o nocumento arrecato a terzi per la realizzazione delle attività in parola;
2. La clausola di esclusione di responsabilità del precedente comma non ha lo scopo di eludere il rispetto di requisiti prescritti dalla legislazione nazionale vigente, né di escludere la responsabilità nei casi per i quali essa sussiste ai sensi della stessa legislazione.

**Art.13**  
**Info e comunicazioni**

1. Con la partecipazione al presente Avviso, i candidati sollevano il GAC Costa dei Trabocchi SCARL da ogni responsabilità civile e penale per danni verso terzi, sottrazione indebita o danni a materiali e attrezzature di proprietà ed ogni altro danno o nocumento arrecato a terzi per la realizzazione delle attività in parola;
2. Per informazioni e chiarimenti in ordine alla partecipazione al presente Avviso è possibile contattare il GAC Costa dei Trabocchi telefonando al numero 340.5026987 oppure scrivendo all'indirizzo mail [info@gaccostadeitrabocchi.it](mailto:info@gaccostadeitrabocchi.it).

Ortona, 19.06.2015

Il Direttore del GAC Costa dei Trabocchi SCARL

Dott. Cesare Di Martino

**GRUPPO DI AZIONE COSTIERA**  
**G.A.C. COSTA DEI TRABOCCHI**

Società Consortile a r.l.  
Piazza G. B. Vico, 3 - 66100 CHIETI  
P.IVA/C.F. 0 2 3 8 0 5 4 0 6 9 6