



Girogustando in Maremma 2020

Quarta edizione

Disciplinare di partecipazione



Disciplinare Girogustando in Maremma 2020

Premessa

“Girogustando in Maremma” ha lo scopo di promuovere e valorizzare la ristorazione di qualità, la sua capacità di innovazione, la diffusione della conoscenza delle tradizioni gastronomiche e della sua cultura contribuendo ad arricchire l’offerta turistica della destinazione Maremma Toscana.

L’incontro con altre realtà territoriali è inteso come occasione di reciproco arricchimento professionale, e per contribuire alla crescita delle relazioni commerciali tra le imprese della filiera agro-alimentare della Toscana ed i ristoratori che attraverso la trasformazione ne valorizzano le produzioni.

“Girogustando in Maremma” nel 2020 è alla sua quarta edizione, il format è stato ideato da Confesercenti di Siena, e vede la condivisione delle modalità organizzative che prevedono l’ospitalità in un ristorante della provincia di Grosseto di un ristorante di altre città d’Italia per la preparazione di un menù a quattro mani.

Alle pietanze vengono abbinati vini selezionati e serviti da sommelier. Ingredienti, vini ed altre particolarità vengono presentati nel corso della serata al pubblico presente.

L’archivio degli eventi realizzati e dei rispettivi protagonisti è consultabile sul sito ufficiale www.girogustando.tv.

Art. 1 Requisiti e caratteri generali

1. Possono aderire a “Girogustando in Maremma” edizione 2020 in qualità di ristorante **locale ospitante, i pubblici esercizi** che:
 - effettuano servizio di ristorazione nella Provincia di Grosseto
 - sono iscritti alla Confesercenti ed in regola con i pagamenti nei confronti dell’Associazione
 - hanno un’anzianità di impresa nel settore di almeno 24 mesi, o comprovate capacità professionali per un corrispondente periodo di tempo.
 - presentano la **domanda** compilando correttamente l’apposito modulo allegato, **entro** la scadenza del 15 Aprile 2020.
 - Coloro che entro questo termine avranno presentato la **domanda corredata di abbinamento** (indicando il ristorante abbinato) avranno **titolo di priorità** alla partecipazione, in caso di richieste superiori al numero di serate disponibili.
 - Sarà titolo di priorità anche l’aver convenuto con il proprio ristorante abbinato **una o più serate di “ritorno”** (da effettuare nel ristorante abbinato).
2. La durata dell’adesione è finalizzata all’edizione dell’anno corrente. Il gruppo dei ristoratori di “Girogustando in Maremma” sarà ritenuto tale fino al momento della costituzione di un nuovo gruppo per l’edizione dell’anno successivo.

Art.2 Commissione tecnica

1. In occasione della prima riunione organizzativa, i richiedenti la partecipazione eleggeranno al loro interno n. 3 delegati a comporre la “**commissione tecnica**”, che svolgerà ruolo di **supervisione e controllo** sull’andamento della manifestazione stessa.
2. Tale commissione resterà in carica dalla data della sua costituzione fino alla prima riunione organizzativa dell’edizione seguente, e potrà essere composta da massimo di 3 operatori, oltre al presidente della FIEPET provinciale di Grosseto, Federazione Pubblici Esercizi aderenti alla Confesercenti. Sull’ammissibilità dei richiedenti la partecipazione potrà pronunciarsi la Commissione tecnica uscente (nominata in vista dell’edizione 2019)



3. La Commissione tecnica, previa valutazione dello Staff Confesercenti, potrà anche decidere l'insindacabile esclusione dalla manifestazione di uno o più partecipanti successivamente (in corso di svolgimento) **in presenza di motivi** che dovessero essere ritenuti fortemente ostativi al corretto svolgimento della singola serata e/o della manifestazione. Nei casi più gravi ciò potrà dar luogo a richiesta di **risarcimento verso l'organizzazione**, secondo quanto previsto al successivo art. 5.

Art. 3 Impegni legati alla partecipazione

Con la richiesta di partecipazione, i ristoratori si dichiarano disposti a:

1. Predisporre un **menù di degustazione composto a "4 mani"** con il ristorante ospite: il numero delle pietanze dovrà essere bilanciato tra i due protagonisti. Il menù **dovrà comprendere almeno una specialità rappresentativa** del territorio di provenienza, legata alla tradizione gastronomica locale e realizzata con prevalenza di prodotti locali; il menù completo della serata dovrà essere **comunicato** alla segreteria organizzativa **entro i 45 giorni precedenti l'inizio delle serate. Con lo stesso preavviso dovrà essere indicato con precisione il prezzo al pubblico del menù, arrotondato ad un multiplo di 5, scegliendo tra tre possibili fasce di prezzo (fino a 40,00 euro; 45,00 euro; 50,00 euro e oltre).**
2. In concomitanza con la ricorrenza dei **200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi**, i ristoranti partecipanti potranno inserire nel menù una pietanza ispirata al ricettario "*la scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*" (opzione facoltativa).
3. Per la scelta dei vini da abbinare al menù sarà data la possibilità di collaborare con aziende vitivinicole anche per il tramite dei loro consorzi. A tal uopo ricordiamo la collaborazione in tutte le edizioni di Girogustando in Maremma del Consorzio Tutela Vini di Maremma. L'utilizzo di questa opportunità al fine della collaborazione tra le diverse filiere sarà elemento di valutazione sulla condotta di partecipazione dei ristoranti.
4. Nella composizione del menù è richiesto ai partecipanti di bilanciare il numero di portate presentate dall'uno e dall'altro cuoco. Nella preparazione dei piatti, è richiesto di prevedere porzioni equilibrate, che non penalizzino per difetto od eccesso di quantità la degustazione del complesso di portate, e quindi l'esperienza gastronomica del pubblico presente.
5. Il ristorante ospitante, al pari dell'ospite, potrà **replicare la serata** nel giorno seguente a quello della "prima".
6. In fase organizzativa, e comunque per la durata della manifestazione, ai ristoranti ospitanti sarà richiesto di partecipare alla riunione organizzativa, nell'ambito della quale potranno essere valutati e disposti altri eventuali impegni condivisi di partecipazione.
7. Ogni partecipante si impegna a rispettare le decisioni prese a maggioranza in sede organizzativa ed essere disponibili al confronto con gli altri ristoratori e con i partner della manifestazione.
8. Per meglio valorizzare il proprio evento, nonché l'intera manifestazione, ogni ristorante è invitato a segnalare all'organizzazione ogni informazione o novità (sul locale, la sua storia, il cuoco, i riconoscimenti ottenuti ecc.) che possano essere utili per aumentare la visibilità dell'evento stesso.
9. In occasione della propria serata, il ristorante, il cuoco o il proprietario dovranno altresì essere disponibili ad **illustrare** i piatti proposti, a raccontare curiosità sul locale, e più in generale a valorizzare i contenuti della serata.
10. Se particolarmente grande, il ristorante ospitante la serata dovrà essere dotato di adeguato microfono e relativo impianto audio funzionante, od avvertire con sufficiente preavviso l'organizzazione se sprovvisto.
11. Il ristorante locale dovrà riservare gratuitamente per la prima serata fino ad un massimo di **10 coperti** a disposizione della Segreteria organizzativa (istituzioni, stampa, staff ecc.; il numero preciso sarà



comunicato nell'imminenza della serata). Il numero di posti riservati sarà più contenuto in casi di locali particolarmente piccoli, previa intesa con l'Organizzazione.

12. I ristoratori abbinati tra loro dovranno mostrare **reciproca disponibilità** e spirito di collaborazione.
13. L'utilizzo del marchio "**Girogustando**" da parte del ristoratore partecipante potrà avvenire solo se in sintonia con le iniziative di comunicazione determinate dall'organizzazione e dietro **autorizzazione** di quest'ultima su precisa richiesta. L'**utilizzo non autorizzato** del marchio registrato "Girogustando" sarà **perseguito** secondo le vigenti leggi.
14. L'organizzazione **non sarà responsabile** del numero delle prenotazioni e della partecipazione del pubblico alle serate nei ristoranti aderenti.
15. Nel programma di tutte o di parte delle serate potranno essere inserite partecipazioni di professionalità esterne (artistiche e non) nell'intento di valorizzare ulteriormente il singolo evento o l'intera manifestazione. Gli inserimenti potranno avvenire anche su iniziativa del singolo ristorante, purchè proposte con sufficiente anticipo in linea con il payoff della manifestazione "arte, cultura e tradizioni culinarie", ed approvate dall'organizzazione. In ogni caso i ristoratori saranno chiamati a collaborare fattivamente a questa ed alle altre eventuali iniziative collaterali.
16. Parallelamente allo svolgimento delle serate, i ristoratori partecipanti potranno essere coinvolti in iniziative di valorizzazione della manifestazione e/o di illustrazione di prodotti o servizi a loro rivolte da parte dei soggetti sponsor o partner, cui ognuno dei partecipanti sarà tenuto a partecipare.
17. Entro 15 giorni dall'ufficializzazione della partecipazione, le coppie di ristoratori partecipanti saranno tenute a mettersi in contatto reciprocamente per collaborare da subito alla migliore riuscita possibile della serata. La stessa collaborazione dovrà essere mantenuta fino a serata effettuata.
18. La piena osservanza di tutti i punti (1-17) del presente disciplinare da parte del singolo ristorante, potrà essere considerata come elemento di merito e costituire elemento premiante in vista delle successive edizioni di Girogustando in Maremma o di altre iniziative speciali.

Art. 4 Composizione del programma e modalità di selezione ristoranti

1. L'edizione 2020 di Girogustando in Maremma potrà dirsi configurata all'avvenuta calendarizzazione di **10 eventi**, completi di ristorante ospitante ed ospite.
2. L'orario ufficiale di inizio per tutte le serate sarà fissato alle ore 20.30.
3. **Il calendario 2020**, sarà tendenzialmente composto da **un minimo di 1 a un massimo di 2 serate alla settimana** nei mesi compresi tra maggio e giugno (parte primaverile) e tra settembre e novembre (parte autunnale).
4. I ristoranti ospitanti che richiedono la partecipazione per la parte autunnale avranno tempo fino al 30 maggio 2020 per comunicare l'effettivo abbinamento (ristorante ospite)
5. Per l'edizione 2020 potranno essere compresi nel programma fino ad un massimo di 3 eventi con menù che includano la "pizza gourmet", allestiti da parte di ristoranti ospiti e ospitanti che abbiano adeguate credenziali in proposito.
6. Ogni prima serata potrà essere programmata in un giorno compreso tra il **martedì ed il venerdì**, la programmazione di venerdì potrà essere assunta come elemento preferenziale nel caso che le richieste di adesioni siano superiori alle attese.
7. Nel caso in cui il numero delle candidature sia superiore a 10, la Commissione provvederà a selezionare i partecipanti tenendo conto anche della completezza delle domande e dell'abbinamento. La partecipazione o meno di ristoranti potrà essere valutata anche in funzione del grado di partecipazione effettiva dimostrato in passato per coloro che hanno già partecipato, e/o del livello qualitativo dell'ospite proposto in abbinamento.



8. Una volta verificato l'elenco dei candidati alla partecipazione, all'indomani della scadenza del termine di presentazione delle domande, l'organizzazione potrà attivarsi per la **composizione degli abbinamenti a beneficio dei ristoranti la cui domanda ne sarà risultata sprovvista, senza che l'organizzazione stessa debba ritenersi responsabile per le eventuali incompatibilità** che dovessero sorgere tra i ristoratori così abbinati. In questa fase sarà **necessario che i ristoranti richiedenti l'abbinamento prestino la massima collaborazione** a tal fine; **l'eventuale disinteresse potrà essere motivo di cessazione immediata della ricerca**, e quindi di mancato inserimento nel calendario degli eventi 2020.
9. Il **calendario delle serate** diventa **definitivo** dal momento della sua **ufficializzazione, a cura della organizzazione. Entro i 15 giorni successivi a tale data i partecipanti saranno tenuti a versare le proprie quote di partecipazione.**
10. **Non saranno ammessi abbinamenti** che siano stati **già effettuati nelle precedenti edizioni** di "Girogustando in Maremma".
11. L'organizzazione provvederà alla veicolazione di un congruo numero di inviti alle serate verso personalità locali, oltre che ad una attività di comunicazione in ragione delle disponibilità stanziare ed eventualmente raccolte tramite sponsor, partner, ed altre forme di sinergie, tenendo conto di quanto già fatto nelle precedenti edizioni.

Art. 5 Impegni economici.

1. Salvo diverso ed espresso accordo tra i ristoratori abbinati, il ristoratore ospitante rimborserà all'ospite le **spese per le materie prime da utilizzare per il menù** preventivamente concordato.
2. L'organizzazione provvederà alle spese per i **pernottamenti** (fino ad un massimo di n. 2 notti in camera doppia) dei ristoratori ospiti. L'organizzazione provvederà inoltre al **rimborso delle spese di viaggio** dei ristoratori invitati, in ragione di euro **0,40 x km** seguendo la strada più breve tra il luogo di partenza e quello della serata. In caso di invitati che arrivano dall'estero, l'organizzazione rimborserà i km fino al confine (salvo eccezionalità, il rimborso non potrà superare l'importo massimo erogato per l'ospite italiano proveniente dalla regione più lontana).
3. **Il ristorante partecipante rimane il primo promotore e responsabile della riuscita della serata anche in termini di partecipazione di pubblico.**
4. L'eventuale **rinuncia** alla partecipazione propria o del proprio ospite, se manifestata dopo i 15 giorni successivi all'ufficializzazione del programma, se non motivata da causa oggettivamente imprevedibile in precedenza, sarà causa di danno e quindi motiverà richiesta di **risarcimento**, secondo le valutazioni che saranno all'uopo effettuate dalla Commissione tecnica e dall'organizzazione.
5. Ogni ristoratore ospitante ammesso all'edizione 2020 comparteciperà alla costituzione di un **fondo promozione** della manifestazione, con una quota di **euro 150,00 più IVA**, da versare entro 15 giorni **dall'ufficializzazione** della partecipazione a Servimpresa srl. Il **mancato versamento** di tale importo **comporterà l'esclusione automatica** dal programma della manifestazione.

Art.6 Premialità e iniziative speciali

1. **Tutti i partecipanti sono tenuti a partecipare con spirito fattivo alle iniziative**, secondo i termini che verranno via via comunicati. La **mancata partecipazione** non giustificata alle attività che verranno messe in calendario, comporterà la **non ammissione** per l'annualità successiva.
2. I ristoranti ospitanti che parteciperanno fisicamente alle riunioni organizzative, e che non avranno evidenziato mancanze nel corso dell'anno rispetto agli impegni assunti per la realizzazione della manifestazione (art. 3 e 5 del presente disciplinare) avranno diritto di partecipare con una quota più bassa (euro 120,00 oltre IVA) all'edizione successiva.



3. L'insieme dei ristoranti partecipanti costituirà il bacino prioritario di professionalità alle quali attingere per allestire iniziative speciali nel settore della ristorazione, anche sotto il marchio "Girogustando in Maremma", qualora l'organizzazione verifichi i presupposti per la realizzazione.

Art.7 Termini di presentazione domande

I ristoratori di Grosseto e provincia interessati a partecipare a "Girogustando in Maremma" edizione 2020 potranno compilare la scheda allegata e recapitarla agli indirizzi ivi indicati entro e non oltre **il 21 marzo 2020**. Successivamente saranno date loro le comunicazioni del caso.

Per tutte le comunicazioni, e fino a nuova indicazione, il riferimento unico per l'organizzazione di Girogustando in Maremma 2020 sarà Confesercenti di Grosseto – Staff Girogustando – tel. 0564 438817-15, mail girogustando@confesercenti.gr.it

Grosseto,

ALLEGATI

- *Scheda candidatura (ospite/invitato)*
- *Scheda raccolta informazioni utili*



GIROGUSTANDO IN MAREMMA 2020- SCHEDA CANDIDATURA – ristorante ospite
(da inviare via e-mail o a mano ENTRO E NON OLTRE IL 21 marzo 2020)

(scrivere in stampatello)

A Confesercenti Grosseto - Segreteria Generale
Via De' Barberi, 108 - 58100 Grosseto

e.mail: girogustando@confesercenti.gr.it

GIROGUSTANDO IN MAREMMA 2020 - SCHEDA DESCRITTIVA RISTORANTE OSPITANTE

- RAGIONE SOCIALE: _____
- INDIRIZZO EMAIL _____
- NOME DEL LEGALE RAPPRESENTANTE _____
- INSEGNA DEL RISTORANTE _____
- PARTITA IVA _____
- CODICE UNIVOCO DI FATTURAZIONE _____
- INDIRIZZO _____
- NUMERO DI TELEFONO _____
- GIORNO DI CHIUSURA SETTIMANALE _____
- SITO INTERNET: _____
- SOCIAL NETWORK DEL LOCALE: FACEBOOK INSTAGRAM YOUTUBE ALTRO
- NOME E COGNOME DEL CUOCO _____
- ASSUNZIONE IMPEGNI: qualora ammesso alla partecipazione, il sottoscritto approva e si impegna a seguire strettamente il Disciplinare di "Girogustando in Maremma " 2020 e le disposizioni attuative conseguenti.
- PREFERENZA DI DATA _____
- IN ALTERNATIVA: MAG GIU SETT OTT NOV
- RISTORANTE ABBINATO _____
- IN ALTERNATIVA LE PREFERENZE PER L'ABBINAMENTO _____

- OSSERVAZIONI/ALTRE INFORMAZIONI UTILI

Luogo e data

IL DICHIARANTE



GIROGUSTANDO IN MAREMMA 2020
SCHEDA CANDIDATURA – ristorante ospitato

A Confesercenti Grosseto - Segreteria Generale
Via De' Barberi, 108 - 58100 Grosseto
e.mail: girogustando@confesercenti.gr.it

DATA _____

Il sottoscritto /a _____ nato/a a _____ il _____

residente in _____ via _____ Prov. _____,

nella sua qualità di: legale rappresentante titolare

dell'attività _____

(in caso di società indicare ragione/denominazione sociale) _____

con sede in _____ via _____ n. _____

Tel. _____ E-mail _____ n° coperti _____

Giorno di chiusura _____ Nome del cuoco o della cuoca _____

Presenta

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE

A GIROGUSTANDO IN MAREMMA 2020 assumendo gli impegni ivi indicati,

in abbinamento al ristorante _____

- Qualora ammesso alla partecipazione, il sottoscritto approva e si impegna a seguire strettamente il Disciplinare Girogustando in Maremma 2020 e l'eventuale regolamento integrativo. Il sottoscritto è consapevole che l'eventuale **rinuncia**, se manifestata dopo l'approvazione del programma delle serate e se non motivata da causa oggettivamente imprevedibile in precedenza, sarà causa di danno e quindi motiverà richiesta di **risarcimento** da parte dell'organizzazione.

Osservazioni: _____

Luogo e data

IL DICHIARANTE