



COMUNE DI SINALUNGA

3[^] EDIZIONE “UN FILO D’OLIO SUL PIATTO”

Edizione Natalizia

LUOGO

Villaggio natalizio “SINALUNGA, IL MAGICO PAESE DI NATALE” presso il Parco del Cassero.

ORGANIZZAZIONE E TEMA

Il Comune di Sinalunga, nell’ambito delle iniziative realizzate nel periodo natalizio intende promuovere l’olio e i piatti tradizionali mediante la 3^a edizione di “un filo d’olio sul piatto” che vede coinvolti sia *i Ristoratori, le pasticcerie, i forni, le gelaterie e le Aziende Agricole produttrici di olio*, con sede nell’ambito della Valdichiana Senese ed Aretina.

MODALITA’ DI PARTECIPAZIONE

ENTRO GIOVEDI’ 8 DICEMBRE 2022

I RISTORATORI, LE PASTICCERIE, I FORNI E LE GELATERIE che intendono partecipare dovranno far pervenire la propria adesione inviando la domanda (Allegato a)) all’indirizzo damiana.parr@comune.sinalunga.si.it indicando nell’oggetto “ADESIONE UN FILO D’OLIO SUL PIATTO 2022”

LE AZIENDE AGRICOLE dovranno far pervenire la propria adesione inviando la domanda (allegato b) all’indirizzo damiana.parr@comune.sinalunga.si.it indicando nell’oggetto “ADESIONE UN FILO D’OLIO SUL PIATTO 2022”

A seguito delle adesioni sarà stilato un elenco dei ristoranti e delle aziende partecipanti. La scelta dei piatti da cucinare e quindi degli oli da utilizzare sarà fatto in piena autonomia da parte dei ristoranti.

Durante l’apertura del villaggio natalizio e quindi **dal giorno 8 dicembre 2022 al giorno 6 gennaio 2023** i ristoranti e le aziende agricole fornitrici di olio che avranno aderito all’iniziativa saranno indicati e richiamati nei materiali pubblicitari delle iniziative collegate.

ENTRO VENERDI’ 6 GENNAIO 2023

I RISTORATORI dovranno cucinare il piatto che meglio esalti il gusto dell'olio novo ed inserirlo nei propri menù.

Il piatto sarà presentato e fatto degustare nel villaggio natalizio "SINALUNGA, IL MAGICO PAESE DI NATALE" presso il Parco del Cassero all'interno degli Street Food gestiti dai rioni di Sinalunga.

I Ristoranti e le Aziende Agricole partecipanti saranno presentati sulla pagina facebook e sul profilo instagram del Comune di Sinalunga attraverso immagini del piatto elaborato con indicazione del ristoratore, dell'olio utilizzato nonché dell'azienda produttrice.

COMITATO DI VALUTAZIONE

L'amministrazione Comunale di Sinalunga nominerà una Comitato che opererà a titolo gratuito e sarà composta da: un rappresentante delle Associazioni di categoria, un rappresentante dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, food blogger, un rappresentante dell'Amministrazione Comunale.

Il Comitato, dopo una valutazione dei piatti presentati e valutato l'accostamento degli oli con la ricetta preparata da ciascun ristorante, consegnerà a ciascun partecipante un ricordo simbolico dell'iniziativa dove sarà riconosciuto e quindi riportato le caratteristiche ed il valore aggiunto dei prodotti.

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e del GDPR 2016/679 in materia di protezione dei dati personali, si informa che i dati forniti saranno raccolti presso l'amministrazione comunale per lo svolgimento del concorso.

Il responsabile del trattamento dei dati personali è il Responsabile dell'Area attività Produttive, Leandro Tavanti che è anche responsabile del procedimento.

Per qualsiasi informazione, rivolgersi al seguente numero di telefono 0577/635244 – Damiana Parri.