



**BANDO PER IL CONCORSO PER LA REALIZZAZIONE DI  
"MENU' A CHILOMETRI ZERO"  
NEL TERRITORIO DEI COMUNI  
DEL PARCO NATURALE REGIONALE DEI MONTI LUCRETILI  
EDIZIONE 2010**

**ART. 1 - OGGETTO E PRINCIPI ISPIRATORI DEL CONCORSO**

Il Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili, in conformità agli obiettivi istitutivi, con il patrocinio della Coldiretti e di Slow Food, bandisce un concorso per l'ideazione e la proposta di "menù a chilometri zero".

Gli obiettivi del concorso sono:

- recuperare e valorizzare il patrimonio gastronomico locale;
- favorire il consumo di prodotti locali per diminuire l'apporto di anidride carbonica derivante dal loro trasporto;
- favorire lo sviluppo di agricoltura sostenibile all'interno del Parco;
- favorire forme di fruizione turistica a basso impatto ambientale;
- valorizzare il sistema turistico recettivo

**ART. 2 - SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE**

Il concorso è riservato agli esercizi di ristorazione muniti di regolare licenza operanti nei Comuni del Parco.

**ART. 3 – MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE**

I concorrenti dovranno manifestare la volontà di partecipare al concorso attraverso una dichiarazione (ALLEGATO 1) che dovrà pervenire alla sede del Parco al seguente indirizzo:

Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili  
viale Petrocchi snc 00018 Palombara Sabina.

La documentazione dovrà pervenire **entro le ore 12.00 del giorno 23.01.2010**.

La documentazione potrà essere consegnata a mano, via fax o tramite posta.

In caso di spedizione a mezzo posta farà fede il timbro postale.

Oltre alla manifestazione di interesse, il candidato dovrà proporre uno o più "menù a chilometri zero" da inserire nell'offerta ai propri clienti durante tutti i weekend del periodo che va dal 06.02.2010 al 25.04.2010 impegnandosi a realizzare i "menù a chilometri zero" almeno per la cena del Sabato ed il pranzo della Domenica

**ART 4. SEGRETERIA ORGANIZZATIVA DEL CONCORSO**

La segreteria del concorso è costituita presso la sede del Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili . Tel. 0774-637027.

Responsabile del procedimento è l'ufficio Sviluppo Sostenibile del Parco .

Eventuali quesiti possono essere richiesti via e-mail all'indirizzo:

[protocollo@parcolucretili.it](mailto:protocollo@parcolucretili.it); [v.lodovisi@parcolucretili.it](mailto:v.lodovisi@parcolucretili.it); [m.giacomelli@parcolucretili.it](mailto:m.giacomelli@parcolucretili.it); [s.pietropaoli@parcolucretili.it](mailto:s.pietropaoli@parcolucretili.it);

**ART 5. CRITERI E METODI DI VALUTAZIONE**

La valutazione delle proposte sarà effettuata da apposita Commissione, nominata con Determinazione del Direttore. La Commissione sarà composta da esperti di gastronomia ed esperti delle produzioni tipiche agroalimentari del territorio del Parco.

La giuria valuterà in piena autonomia e discrezionalità le proposte e, ai fini della assegnazione dei premi, attribuirà ad ogni candidatura il relativo punteggio valutando i seguenti elementi:

1. **approvvigionamento locale delle materie prime (max punti 40)**  
i menù presentati dovranno garantire che le pietanze siano realizzate con la maggior parte di prodotti (farine, carni, verdure, frutta, formaggi, salumi, olio, confetture, etc...) provenienti dal territorio del Comune in cui si trova l'esercizio o dai Comuni del Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili . La provenienza di Vino e Liquori può essere estesa al territorio delle province di Roma e Rieti o laziale. In tal senso il candidato dovrà descrivere la provenienza dei prodotti indicando possibilmente i fornitori.
2. **aderenza a ricette tipiche od originalità della proposta (max punti 30)**  
Verranno valutati positivamente i menù che oltre ad essere a *chilometri zero* sappiano:
  - proporre ricette tradizionali del territorio ed in particolare riscoprire ricette tradizionali non più diffuse nella ristorazione;
  - proporre utilizzi innovativi ed originali di prodotti tipici del territorio di residenza.
3. **spiegazioni e servizi ai fruitori (max punti 30)**  
Verranno valutati positivamente i candidati che sapranno illustrare ai clienti il valore dell'iniziativa "*menù a chilometri zero*", le caratteristiche e la provenienza dei prodotti utilizzati. In tal senso il candidato dovrà presentare una breve relazione che descriva le azioni, gli strumenti e le attività che si intendono realizzare.

Coloro che prenderanno parte a tale iniziativa potranno compilare una scheda presso il ristorante e/o on-line sul sito del Parco per esprimere il proprio gradimento e per valutare la coerenza tra le proposte gastronomiche e di servizio oggetto delle candidature e la reale concretizzazione delle stesse.  
Fra tutti coloro che compileranno la scheda suddetta verranno estratti dei premi.

#### **ART 6 – PUBBLICIZZAZIONE**

Il Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili s'impegna a dare ampia pubblicità all'iniziativa sui propri strumenti di comunicazione, su stampa locale e su media a diffusione nazionale, promuovendo sia l'iniziativa sia l'elenco dei partecipanti ed i vincitori.

Inoltre sarà realizzato materiale promozionale inerente l'iniziativa e tutti i candidati si dovranno impegnare a darne evidenza nel proprio locale durante tutto il periodo dell'iniziativa.

A tutti i partecipanti il Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili consegnerà un logo appositamente ideato.

#### **ART. 7. PROCLAMAZIONE DEL VINCITORE**

L'Amministrazione dell'Ente provvederà a comunicare ai concorrenti l'esito della gara. La premiazione del vincitore e del secondo e del terzo classificato, avverrà nell'ambito di una apposita Manifestazione con conferenza stampa a cui parteciperà tutta la Commissione.

Il premio consisterà nella pubblicazione del menu e del esercizio vincitore su un quotidiano a grande tiratura regionale e/o nazionale e nella consegna di una targa a tutti i ristoratori che parteciperanno al concorso e che raggiungeranno il punteggio minimo.

La Commissione inoltre potrà indicare altre proposte di menù meritevoli di menzione per specifiche caratteristiche.

Si darà corso alla premiazione solo nel caso in cui sia attribuito ad almeno un concorrente un punteggio minimo di 65 punti.

#### **ART. 8. DOVERI E OBBLIGHI DEI CONCORRENTI**

La partecipazione al concorso implica la contestuale ed incondizionata accettazione di quanto contenuto nel bando di concorso. I concorrenti hanno l'obbligo di realizzare, durante tutta la settimana del concorso, le proposte gastronomiche e di servizio oggetto delle proprie candidature, e di dare evidenza al materiale promozionale realizzato dal Parco nei propri locali.

IL DIRETTORE  
Dott. Luigi Russo

## ALLEGATO I

[1] Denominazione \*

[2] p. IVA o codice fiscale \*

Sede legale

[3] via \*

[4] città \*

[5] provincia \*

[6] CAP \*

[7] e-mail \*

[8] n. telefono \*

[9] n. fax

Sede amministrativa

[10] via \*

[11] città \*

[12] provincia \*

[13] CAP \*

[14] e-mail \*

[15] n. telefono \*

[16] n. fax

Rappresentante legale

[17] nome

[18] cognome

[19] cod. fiscale

Referente del progetto

[20] nome

[21] cognome

[22] e-mail

[23] n. telefono

[24] n. fax

Menù a Km 0 proposti

[25] Menù proposto\*

[26] prodotti tipici utilizzati \*

[27] provenienza dei prodotti utilizzati \*

[28] ricette tradizionali proposte \*

[29] utilizzo innovativo dei prodotti tipici \*

[30] spiegazioni e servizi ai fruitori (azioni, gli strumenti e le attività che si intendono realizzare.)\*

[31] iniziative di informazione e pubblicità \*

[32] costo orientativo del menù \*

**Estremi per l'invio delle richieste di adesione indirizzo**

[33] Estremi per l'invio delle manifestazioni di interesse

**indirizzo \***

Parco Naturale Regionale dei Monti Lucretili, Viale Petrocchi, Snc - 00018 Palombara Sabina (RM)

[34] e-mail \*

[info@parcolucretili.it](mailto:info@parcolucretili.it)

[35] n. telefono \*

0774/637027

[36] n. fax

0774/637060

[37] note

**Firma del richiedente**

[38] luogo:

[39] data :

[40] firma

**[41] informativa sulla privacy**

Informativa ai sensi dell'art. 13 del decreto legislativo 30/06/03 n. 196. Cliccando sul pulsante dichiaro di aver preso visione delle informazioni inerenti il trattamento dei dati personali. I dati personali volontariamente forniti saranno archiviati su archivio elettronico e trattati, da parte del, nel rispetto della normativa vigente ed esclusivamente per la fornitura del servizio specificato [ Adesione al bando per il concorso per la realizzazione di "menu' a chilometri zero" nel territorio dei comuni del parco naturale regionale dei monti lucretili -edizione2009].

Il conferimento dei dati personali ha natura facoltativa. Il mancato conferimento dei dati richiesti determinerà l'impossibilità di usufruire del servizio in oggetto. Per ulteriori informazioni consultare la sezione privacy di [www.regione.lazio.it](http://www.regione.lazio.it).

Ho letto ed accettato le informazioni inerenti il trattamento dei dati personali