



COMUNE DI LIVORNO
Ufficio Turismo e Grandi Eventi

**“CACCIUCCO PRIDE 2019”
Scrittura privata per adesione**

Premesso che

l'Amministrazione Comunale di Livorno ha da tempo attivato un percorso teso a valorizzare e diffondere i piatti della gastronomia tipica livornese, consapevole dell'importanza e delle potenzialità che questa può esercitare come attrattore turistico della città;

la Pro Loco Livorno ha sviluppato un progetto, condiviso dalla Amministrazione Comunale, attraverso il quale è stato portato a termine il percorso di certificazione della ricetta del cacciucco con deposito del marchio collettivo qualitativo presso la camera di Commercio di Livorno e la certificazione 5C ai ristoratori che aderiscono al disciplinare;

l'Amministrazione Comunale e la Pro Loco Livorno hanno avviato l'organizzazione dell'evento “Cacciucco Pride”, giunto quest'anno alla sua quarta edizione, che si svolgerà nelle serate del 14, 15 e 16 giugno p.v., in concomitanza della Coppa Barontini per valorizzare la tradizione remiera cittadina;

l'Amministrazione Comunale favorisce la partecipazione dei ristoratori della città a condizione che garantiscano che il cacciucco proposto, pur non essendo accompagnato dalla certificazione 5 C rilasciata dalla Pro Loco Livorno, sia preparato rispettando i parametri seguenti:

Pescato: (pesci di scoglio e a tranci): preferibilmente locale, almeno italiano
Molluschi cefalopodi (polpi di scoglio, seppie, moscardini, totani): preferibilmente locale, almeno italiano
Raccomandato (non obbligatorio): cicale.
Olio extravergine di oliva preferibilmente Toscana IGP o DOP, almeno italiano
Pane toscano
Aglione italiano
Pomodori freschi o pelati o passata italiani
Concentrato di pomodoro italiano

e in abbinamento proporrà:

Vino rosso Toscana IGT o DOC.

l'Amministrazione Comunale si impegna a pubblicizzare attraverso il sito web dedicato e gli altri canali di informazione (facebook etc.) gli operatori che aderiranno all'iniziativa.

Per quanto esposto in premessa:

Il sottoscritto _____

titolare del ristorante _____

si impegna a proporre il cacciucco i tre giorni del festival "Cacciucco Pride 2019" (14, 15 e 16 giugno) per la cui preparazione utilizzerà i seguenti ingredienti:

Pescato (pesci di scoglio e a tranci): preferibilmente locale, almeno italiano

Molluschi cefalopodi (polpi di scoglio, seppie, moscardini, totani): preferibilmente locale, almeno italiano

Raccomandato (non obbligatorio): cicale.

Olio extravergine di oliva preferibilmente Toscana IGP o DOP, almeno italiano

Pane toscano

Aglione italiano

Pomodori freschi o pelati o passata italiani

Concentrato di pomodoro italiano

e in abbinamento proporrà il seguente vino rosso Toscana IGT o DOC:

Si allega scheda di presentazione con i dati da inserire nel sito CACCIUCCO PRIDE 2019

Letto, firmato e sottoscritto.

Livorno, li _____

Timbro Ristorante

firma titolare

Dichiaro di essere informato, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, che i dati personali conferiti saranno trattati, anche con strumenti informatici, esclusivamente nell'ambito del procedimento per il quale la presente dichiarazione viene resa.

Data e firma _____

Si informa che il titolare del trattamento è il Comune di Livorno e che il responsabile del trattamento è il Dirigente dell'Ufficio competente, secondo gli atti di organizzazione vigenti.

SCHEDA PRESENTAZIONE

Nome ristorante: _____

Indirizzo: via _____ n° _____

Telefono: _____ Cellulare: _____

Mail: _____ Sito web: _____

Prenotazione: | obbligatoria | | facoltativa

Proposta cacciucco: | pranzo | | cena

Prezzo cacciucco: € _____

breve profilo del locale: (scrivere in stampatello/allegare a parte o inviare file con foto locale o altro a: mpelagatti@comune.livorno.it)

ALLEGATI:

- | **foto in formato digitale: minimo larghezza 1000 pixel**
- | **marchio in formato digitale vettoriale: se disponibile**
- | **eventuale proposta menù a prezzo fisso comprensivo di cacciucco (facoltativo)**