



ATTIVITA' DI PROMOZIONE DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE REGIONALI IN OCCASIONE DEL 2018 ANNO DEL CIBO ITALIANO

Nel 2018 in accordo con MIBACT e MIPAF si promuoveranno iniziative e azioni per far conoscere le produzioni, i territori, l'enogastronomia e la cucina della nostra Regione, elementi che sempre più sono considerati di attrattività turistica. Saranno organizzate iniziative per valorizzare i prodotti agroalimentari di eccellenza, utilizzati e trasformati in ricette della tradizione ma anche in nuove proposte, che, con un rafforzamento della promozione della cucina di qualità e un'intensa e mirata campagna di comunicazione, contribuiranno ad incrementare i circuiti e gli itinerari dell'offerta enogastronomica regionale.

Quindi dal momento che la valorizzazione del prodotto passa sempre più anche attraverso una sua trasformazione e presentazione in momenti di degustazione, è necessario individuare un soggetto che sia in grado di presentare una proposta operativa di promozione dei prodotti a qualità regolamentata in linea con gli obiettivi dell'Anno del Cibo Italiano e capace di realizzare iniziative in sinergia con altre attività svolte in questo ambito.

Il soggetto dovrà:

- . essere in grado di fornire un'offerta qualificata e plurima di ristorazione stellata, che utilizza e valorizza abitualmente nelle proprie proposte le produzioni a qualità regolamentata regionali e in particolare prodotti genuini e di qualità, che valorizzano anche il lavoro e la professionalità degli allevatori e dei produttori agricoli regionali;
- . essere in grado di operare in vari settori dell'offerta di ristorazione, ad esempio dalle osterie, alle trattorie, ai grandi ristoranti in un contesto generale di alta qualità enogastronomica a livello regionale;
- . avere tra i suoi obiettivi la formazione continua per garantire una ristorazione di qualità e capace di rispondere alle richieste e nuove tendenze del turismo enogastronomico;
- . individuare in particolare collaborazioni di vario genere per garantire formazione e aggiornamento a potenziamento della professionalità di categoria;
- . avere capacità di organizzare eventi di tipo enogastronomico con la presenza di chef stellati per la promozione del prodotto regionale;
- . avere una proposta qualificata in calendario di eventi promozionali nel territorio regionale sulle produzioni a qualità regolamentata, che possa in sinergia valorizzare anche le nuove proposte che verranno realizzate in accordo con APT e con la Regione;

- . essere strutturato per effettuare direttamente la promozione e divulgazione delle attività attraverso proprie unità di comunicazione, che si dovranno integrare con quelle di APT e della Regione;
- . essere capace di comunicare con molte delle categorie interessate direttamente alla gastronomia in Emilia-Romagna in un discorso di filiera dalla produzione al consumo.

CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA:

Rappresentanza dell'offerta culinaria stellata regionale	<p>Ottimo 20 punti</p> <p>Buono 15 punti</p> <p>Sufficiente 5 punti</p> <p>Insufficiente o non valutabile – 0 punti</p>
Conoscenza dei prodotti a qualità regolamentata e del territorio regionale	<p>Ottimo 20 punti</p> <p>Buono 15 punti</p> <p>Sufficiente 5 punti</p> <p>Insufficiente o non valutabile – 0 punti</p>
Esperienza nella gestione di eventi sul tema enogastronomico con chef stellati	<p>Ottimo 20 punti</p> <p>Buono 15 punti</p> <p>Sufficiente 5 punti</p> <p>Insufficiente o non valutabile – 0 punti</p>
Capacità comunicative e relazionali	<p>Ottimo 20 punti</p> <p>Buono 15 punti</p> <p>Sufficiente 5 punti</p> <p>Insufficiente o non valutabile – 0 punti</p>
TOTALE	MAX 80 PUNTI