

# "UN FILO D'OLIO SUL PIATTO"

#### **TEMA**

L'iniziativa intende far incontrare

- Gli esercizi di somministrazione (Ristoratori, le pasticcerie, i forni, le gelaterie) con sede nell'ambito della Valdichiana Senese ed Aretina.
- le *Aziende Agricole produttrici di olio*, con sede nell'ambito della Valdichiana Senese ed Aretina.

A tal scopo le Aziende Agricole produttrici di olio potranno mettere a disposizione <u>mezzo litro del proprio olio novo</u> ai ristoratori locali che aderendo all'iniziativa cucineranno un piatto che possa esaltare il gusto dell'olio.

# COMITATO DI VALUTAZIONE

L'amministrazione Comunale di Sinalunga nominerà una Comitato che opererà a titolo gratuito e sarà composta da: un rappresentante dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio, uno chef stellato, un rappresentante di Vetrina Toscana, un rappresentante di Toscana Promozione, un rappresentante istituzionale.

La funzione del Comitato sarà quello esprimere un giudizio finale sui piatti realizzati con l'utilizzo degli oli delle aziende agricole aderenti. I piatti dovranno far esaltare il profumo ed il sapore degli oli delle aziende agricole aderenti.

## MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

#### ENTRO LUNEDI' 11 NOVEMBRE – ORE 12.00 –

GLI ESERCIZI DI SOMMINISTRAZIONE (RISTORATORI, PASTICCERIE, FORNI, GELATERIE) che intendono partecipare dovranno far pervenire la propria adesione utilizzando l'apposito modello (Allegato A) a mano presso l'Ufficio Protocollo del Comune di Sinalunga, quale Ente capofila dell'iniziativa o per e-mail all'indirizzo urp@comune.sinalunga.si.it























LE AZIENDE AGRICOLE dovranno far pervenire la propria adesione utilizzando l'apposito modello (Allegato B) presso l'Ufficio protocollo del Comune di Sinalunga unitamente al proprio olio etichettato che verrà depositato presso la Sala del Consiglio Comunale di Sinalunga.

Il Comitato di valutazione nel pomeriggio di <u>martedì 12 novembre</u> provvederà al sorteggio assegnando a ciascun ristoratore una delle bottiglie di olio fornite dalle Aziende Agricole. Il sorteggio che avverrà da remoto sarà pubblico e sarà visibile a tutti i partecipanti.

Gli abbinamenti e quindi i nomi dei ristoranti e delle aziende partecipanti se ne darà comunicazione mediante il sito istituzionale del Comune di Sinalunga, la pagina facebook e, ai partecipanti, mediante i recapiti indicati al momento dell'iscrizione.

## ENTRO SABATO 16 NOVEMBRE 2024

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

I membri del Comitato provvederanno alla valutazione dello stesso presentandosi presso ogni ristorante, previo appuntamento, nella settimana antecedente la giornata dedicata all'iniziativa Andar per Frantoi e Mercatini "Clanis Oleum".

Per la valutazione del piatto si terrà conto, oltre che della presentazione del piatto anche dell'abbinamento cibo/olio con i seguenti punteggi:

presentazione piatto
abbinamento cibo/olio
fino ad un massimo di 40 punti,
fino ad un massimo di 60 punti.

La premiazione da parte del Comitato avverrà **DOMENICA 17 NOVEMBRE 2024,** nell'ambito dell'iniziativa Andar per Frantoi e Mercatini "Clanis Oleum", nelle sedi dei Frantoi/aziende agricole che hanno offerto l'olio utilizzato per la preparazione dei patti risultati vincitori. Sarà l'occasione per degustare il piatto vincitore e visitare l'azienda degustando l'olio utilizzato.

I Ristoranti e le Aziende Agricole partecipanti saranno presentati sulla pagina facebook e sul profilo instagram dei Comuni della Valdichiana Senese Aretina attraverso immagini del piatto elaborato con indicazione del ristoratore, dell'olio utilizzato nonché dell'azienda produttrice.

Il Comitato consegnerà ad ogni ristoratore ed alle Aziende Agricole un ricordo simbolico dell'iniziativa dove sarà riconosciuto e quindi riportato il valore aggiunto dei loro rispettivi 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 Sviluppo Economico, Leandro Tavanti che è anche responsabile del procedimento.

Per qualsiasi informazione, rivolgersi ai seguenti numeri di telefono: Damiana Parri 0577/635244 Nadia Terrosi 0577/635212

•