

## REGOLAMENTO

### PARCO, CUORE di un MEDITERRANEO SOSTENIBILE

#### *Pantelleria: sapori biodiversi da sempre*

*Iniziativa per la promozione delle produzioni locali sostenibili, incontro fra ristoratori,  
produttori e comunità locale*



**Art. 1 – LA KERMESSA.** L'Ente Parco Nazionale Isola di Pantelleria, con il finanziamento dell'Assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea - Regione Siciliana, promuove l'evento gastronomico "PARCO, CUORE di un MEDITERRANEO SOSTENIBILE" un'iniziativa di quattro giorni dedicata interamente alle produzioni pantesche che coinvolge – attraverso un'iniziativa sulla valorizzazione delle tipicità locali - produttori e ristoratori del territorio per approfondire la storia, la biodiversità, le tradizioni culturali e le tecniche delle produzioni locali e per creare piatti originali e creativi che esaltino al meglio i prodotti a Km 0. L'evento si terrà dal 6 al 9 ottobre 2022, direttamente all'interno dei ristoranti aderenti all'iniziativa, luoghi di incontri e contaminazione in grado di valorizzare al meglio le produzioni tipiche pantesche. Ogni ristoratore lavorerà "in squadra" con un produttore locale (pasta, capperi, origano, ortaggi, frutti ecc..). Ciascun incontro avrà un momento di approfondimento e studio sulle produzioni tipiche, un momento dedicato alla creatività dello chef, un momento di degustazione per la giuria tecnica e popolare e un momento di abbinamento cibo/vino. Domenica 9 ottobre 2022 nella sede del Museo Geovulcanologico di Punta Spadillo si terrà un seminario di approfondimento sul valore della tradizione enogastronomica pantesca e delle produzioni locali e la consegna di riconoscimenti a partecipanti alla kermesse.

**Art. 2 – FINALITA' E PARTECIPANTI.** La Kermesse ha l'obiettivo di promuovere e valorizzare il patrimonio agricolo e identitario dell'Isola, tutelandone le proprie peculiarità, favorendo la creazione di sinergie e alleanze tra i diversi comparti produttivi e professionali; nonché creare una rete fidelizzata di ristoratori che, per la prima volta, faranno parte di un circuito all'interno del Parco dedicato alla tradizione culinaria pantesca e alla sua produzione agroalimentare. I partecipanti costituiranno la prima di ristorazione riconosciuta che sarà coinvolta in tutte le attività del Parco, promossa e resa visibile nelle attività di comunicazione, nonché censita e monitorata attraverso varie pubblicazioni.

La kermesse è rivolta a tutti i titolari di ristoranti di Pantelleria che potranno partecipare, in abbinamento ad un produttore locale, con la proposta di un piatto (antipasto, primo, secondo o dolce) che abbia come assoluto protagonista un prodotto locale, a Km 0.

L'iniziativa ha, inoltre, l'obiettivo di creare aggregazione e coinvolgimento fra i produttori del settore agroalimentare dell'isola di Pantelleria, la comunità pantesca e i visitatori, attraverso azioni di promozione che vogliono favorire la costituzione di una rete in cui l'identità territoriale, la tradizione enogastronomica, rispetto dell'ambiente e sostenibilità sono elementi di unione.

**Art. 3 – PARTECIPAZIONE.** Potranno partecipare i soli ristoratori che operano nel territorio di Pantelleria. La partecipazione è gratuita. I ristoratori si impegneranno ad organizzare, in occasione delle quattro giornate della manifestazione, un momento di degustazione del piatto all'interno del proprio ristorante che avrà il seguente programma:

- Momento di presentazione del ristorante, del produttore e del piatto prescelto;
- Cooking show della ricetta del piatto;
- Abbinamento piatto/vino in collaborazione con ONAV;
- Degustazione del piatto in gara.

L'Ente Parco erogherà un contributo economico per l'organizzazione della degustazione e l'accoglienza di un numero massimo di 60 persone (pubblico per le degustazioni) ripartito per tutti i ristoratori in gara. Ogni attività inerente la kermesse sarà ripresa e trasmessa su tutti i canali di comunicazione del Parco e attraverso i mezzi stampa al fine di avere una completa visibilità dell'iniziativa.

**Art. 4 – COMMISSIONE DI DEGUSTAZIONE.** Ogni proposta culinaria passerà al vaglio della commissione di degustazione che esprimerà una valutazione critica, finalizzata all'analisi e all'apprezzamento della preparazione in corrispondenza ai principi indicati. Tale valutazione non rappresenta giudizio né presuppone competitività fra i partecipanti, ma mette a confronto l'espressività di ogni partecipante nella propria personale proposta delle tipicità pantesche. La commissione sarà composta da esperti del settore e dal pubblico partecipante.

**Art. 5 - TERMINI E MODALITA' DI PARTECIPAZIONE.** L'iscrizione avverrà presentando un'apposita Domanda di Partecipazione (ALLEGATO A), in cui dovrà essere inserito il nome e la descrizione del piatto proposto, una breve descrizione del ristorante, del produttore e del prodotto in abbinamento, con la motivazione della scelta. Le categorie di piatti potranno essere le seguenti: Antipasti - Primi piatti - Secondi piatti - Dessert.

Saranno ammessi Piatti/Ricette di qualsiasi elaborazione: tradizionale, innovativa, rielaborazioni ecc. che abbiano come protagonista un prodotto del territorio pantesco.

Ogni ristorante partecipante potrà essere abbinato ad un solo produttore e presentare una sola proposta di piatto.

La degustazione all'interno dei ristoranti, in occasione dell'evento, sarà gratuita e l'Ente Parco Nazionale Isola di Pantelleria, con il finanziamento dell'Assessorato dell'agricoltura, dello sviluppo rurale e della pesca mediterranea - Regione Siciliana, offrirà a ciascun ristoratore partecipante un contributo economico per l'organizzazione dell'evento e l'acquisto dei prodotti, per un massimo di 60 persone ripartito per il numero di ristoratori partecipanti.

In base al numero di ristoratori e produttori partecipanti, verrà stabilito un tetto massimo di "pubblico degustante" che potrà gratuitamente partecipare agli eventi tramite un form di prenotazione sul sito, [www.parconazionalepantelleria.it](http://www.parconazionalepantelleria.it) nella sezione dedicata "PARCO, CUORE di un MEDITERRANEO SOSTENIBILE".

Per inoltrare richiesta di partecipazione all'iniziativa è necessario compilare l'Allegato A in tutte le sue parti e inviarlo firmato all'indirizzo mail a: [infoparconazionalepantelleria@gmail.com](mailto:infoparconazionalepantelleria@gmail.com)

**entro e non oltre le 24.00 del 25 settembre 2022.**

**Art. 7 – RICONOSCIMENTI.** Tutti i partecipanti verranno premiati con una targa di partecipazione e saranno coinvolti nelle attività di comunicazione e promozionali del Parco.

**Art. 8 – CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE.** I concorrenti, presentando la scheda di autorizzazione e senza necessità di ulteriore liberatoria scritta, autorizzano le riprese video, dirette streaming, eventuali interviste durante gli eventi della manifestazione (degustazioni e premiazione) rinunciando a richiedere qualsiasi diritto di ripresa avvenuta durante tale evento. L'eventuale riprese video, dirette streaming, eventuali interviste e il relativo utilizzo di materiale fotografico/audio/video sono pertanto da intendersi a titolo gratuito e restano nelle disponibilità del Parco per l'uso di promozione e valorizzazione del territorio.

Ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) tutti i dati personali dei quali l'organizzatore e promotore dell'iniziativa entrerà in possesso, saranno utilizzati solo per quanto attiene la kermesse e le attività collegate. I dati raccolti non verranno in alcun modo comunicati o diffusi a terzi per finalità diverse da quelle dell'iniziativa. L'organizzazione si riserva la possibilità di apportare modifiche al presente Bando e si riserva di decidere su quanto non previsto dallo stesso. Qualsiasi comunicazione o variazione ufficiale delle disposizioni del presente Bando sarà pubblicata sul sito del [www.parconazionalepantelleria.it](http://www.parconazionalepantelleria.it).

La partecipazione alla kermesse comporta l'accettazione di tutte le norme contenute nel presente bando.

**Per informazioni:**

**Ente Parco Nazionale Isola di Pantelleria**

Via San Nicola, 5 - 91017 Pantelleria (TP)

Tel 0923/569412 – mob. 329 6276627

Email: [infoparconazionalepantelleria@gmail.com](mailto:infoparconazionalepantelleria@gmail.com)

[www.parconazionalepantelleria.it](http://www.parconazionalepantelleria.it)

**ANAGRAFICA RISTORATORE** (*indicare nome e cognome, indirizzo, recapito mail e telefonico*)

**BREVE DESCRIZIONE RISTORANTE** (*una breve descrizione della struttura, max 2000 battute*)

**ANAGRAFICA PRODUTTORE** (*indicare nome e cognome, indirizzo, recapito mail e telefonico*)

**PRODOTTO UTILIZZATO E BREVE DESCRIZIONE PRODUTTORE** (*indicare in breve sintesi la descrizione dell'azienda e del prodotto selezionato e motivazioni - max 2000 battute*)

**ANAGRAFICA DELLO CHEF E BREVE CV**

**TITOLO e TIPOLOGIA DI PIATTO** (*indicare se antipasto, primo, secondo o dolce*)

Autorizzo il trattamento dei miei dati personali presenti nel seguente documento ai sensi del Decreto Legislativo 30 giugno 2003, n. 196 "Codice in materia di protezione dei dati personali" e dell'art. 13 del GDPR (Regolamento UE 2016/679).

Pantelleria, .....

IL RISTORATORE Firma

IL PRODUTTORE Firma