

“Su Talleri Dorau” 2024

*Rassegna gastronomica dei prodotti tipici dell'Oristanese
novembre - dicembre 2024*

FINALITÀ ISTITUZIONALI

La Camera di Commercio di Cagliari-Oristano, nell'ambito delle proprie iniziative volte alla valorizzazione del territorio e delle produzioni agroalimentari locali di qualità, organizza l'edizione 2024 della rassegna gastronomica “Su Talleri Dorau”, in collaborazione con la Confcommercio Oristano.

Alla rassegna sono invitati a partecipare tutti i ristoratori regolarmente iscritti alla Camera di Commercio di Cagliari – Oristano (con sede legale o unità locale) che intendono promuovere e valorizzare, all'interno delle proprie proposte, prodotti agroalimentari di qualità del territorio di Oristano.

La rassegna viene disciplinata dal seguente regolamento.

REGOLAMENTO

Art. 1

Oggetto della rassegna

La rassegna gastronomica nata negli anni '70, viene riproposta con l'intento di promuovere e valorizzare i prodotti tipici dell'Oristanese, attraverso il coinvolgimento dei migliori ristoratori che si confronteranno attraverso una competizione che valuterà la qualità dei prodotti e le abilità degli Chef.

La realizzazione dell'evento, prevista dal 16 al 30 novembre 2024, prevede un limite massimo di adesioni, non superiore a 10 imprese che verranno selezionate preliminarmente da una commissione, tenendo conto delle caratteristiche del piatto proposto (stagionalità, territorialità e corrispondenza con le finalità della rassegna, rispetto del regolamento) e subordinatamente all'ordine di presentazione delle domande.

Art. 2

Requisiti per la partecipazione

L'edizione della rassegna gastronomica “Su Talleri Dorau” 2024 è aperta a tutti i ristoranti, che:

- hanno la sede legale o un'unità locale nel territorio di Oristano;
- risultino regolarmente iscritti alla Camera di Commercio di Cagliari-Oristano e in regola con il pagamento del diritto annuo camerale;
- dichiarino di condividere le finalità indicate del presente regolamento e di accettare incondizionatamente tutte le norme in esso contenute e le eventuali variazioni che, previa tempestiva comunicazione, l'Ente organizzatore potrà apportare ad esse.

Art. 3

Requisiti minimi della proposta/menù

Per poter partecipare ogni ristoratore dovrà presentare un menù con le seguenti caratteristiche:

- i prodotti utilizzati nella realizzazione dei piatti dovranno essere espressione del territorio di Oristano;

- il prezzo dovrà essere congruo all'offerta gastronomica proposta e alle caratteristiche della rassegna e dovrà rimanere invariato per l'intera durata della manifestazione;
- la proposta dovrà avere un approccio orientato alla valorizzazione dei prodotti locali di qualità e alla sostenibilità.

Art. 4

Modalità di svolgimento

La rassegna avrà luogo dal 16 al 30 novembre e si articolerà in due fasi:

- I. nella prima fase i ristoratori partecipanti gareggeranno tra loro, proponendo un menù adeguatamente predisposto per la rassegna, al fine di guadagnare l'accesso alla serata finale. Ogni cliente potrà valutare il ristorante attraverso una scheda voto che verrà fornita a fine pasto dal ristoratore. Nella scheda sarà presente un QR code che permetterà ai clienti di inviare il proprio giudizio votando da 1 a 10 per il menù degustato. I clienti, inoltre, potranno partecipare all'estrazione finale che darà diritto ad una cena per 4 persone nel ristorante vincente.

- II. nella seconda fase, i primi tre classificati si contenderanno il primo premio della rassegna gastronomica. All'evento finale, che si svolgerà a dicembre in una location adeguatamente individuata, saranno ammessi i tre concorrenti che avranno conseguito i migliori giudizi, in base alle schede voto dei clienti. Nel corso della serata conclusiva i finalisti dovranno presentare una sola specialità, già inclusa nel menù della rassegna, preparata in presenza di un esperto del settore enogastronomico che valuterà la proposta e aggiudicherà il primo premio.

Il primo classificato sarà poi premiato con "Su Talleri Dorau" come miglior ristorante dell'Oristanese.

Art. 5

Obblighi dei partecipanti

Ciascun partecipante dovrà osservare le seguenti indicazioni:

- il menù dovrà essere realizzato con materie prime e prodotti tipici del territorio dell'oristanese, nel rispetto della stagionalità (qualora i prodotti freschi indicati nel menù non fossero disponibili sarà cura del ristoratore informare il cliente prima dell'arrivo in ristorante fornendo una proposta sostitutiva e similare concordata);
- mantenere la proposta per tutta la durata della rassegna;
- il menù dovrà essere proposto nei giorni di apertura (da specificare nella domanda di partecipazione) per tutta la durata della rassegna. Sarà obbligatoria la prenotazione, che garantirà la fruizione del menù della rassegna;
- il prezzo, la qualità e la quantità delle portate e dei vini dovranno essere mantenuti fissi come indicato nella domanda di partecipazione per tutto il periodo di svolgimento della rassegna;
- in abbinamento alle portate dovranno essere serviti esclusivamente vini imbottigliati (tappo sughero o similare) prodotti nel territorio dell'Oristanese, con precisa indicazione del soggetto produttore.

La struttura partecipante si obbliga a:

- rispettare gli orari di apertura e chiusura indicati nella scheda di adesione e pubblicati sul materiale promozionale per tutta la durata della rassegna;
- garantire l'apertura nel periodo della rassegna;
- dare ampio risalto alla rassegna esponendo bene in vista il materiale pubblicitario nel proprio esercizio e dando indicazioni circa il menù proposto.

L'organizzazione si riserva la facoltà di sospendere o non procedere all'organizzazione della rassegna, senza obbligo di motivazione alcuna, garantendo ad ogni modo la tutela della riservatezza dei dati contenuti nella

documentazione di adesione eventualmente già presentata e senza alcun obbligo nei confronti delle imprese che avessero già presentato domanda.

Art. 6

Composizione della commissione

Qualora dovesse pervenire un numero elevato di domande sarà nominata una commissione composta da esperti del settore enogastronomico.

Per l'evento finale sarà inoltre presente una figura di spicco del settore, quale giudice della competizione.

Art. 7

Modalità di adesione

L'edizione 2024 della rassegna "Su Talleri Dorau" si svolgerà dal 16 novembre al 30 novembre 2024.

La domanda di partecipazione (Allegato A) dovrà essere inviata entro e non oltre il 21 ottobre 2024 all'indirizzo PEC: cciaa@pec.caor.camcom.it (è possibile inviare l'adesione utilizzando un indirizzo mail ordinario), precisando nell'oggetto la dicitura "Candidatura Su Talleri Dorau", unitamente all'informativa privacy (Allegato B), debitamente sottoscritta e ad una copia del documento d'identità del legale rappresentante (obbligatorio solo in caso di firma autografa).

Non saranno ammesse le domande pervenute oltre tale termine, fatte salve eventuali proroghe appositamente disposte.

La scheda di adesione dovrà essere compilata in ogni sua parte; non saranno prese in considerazione schede incomplete e non indicanti tutte le informazioni richieste. Ogni impresa potrà presentare una sola proposta (menù completo).

L'ente si riserva di non procedere allo svolgimento della manifestazione qualora non venisse raggiunto una adeguata rappresentanza di strutture sul territorio.

La partecipazione alla rassegna è gratuita.

Art. 8

Promozione e immagine

Il soggetto organizzatore si impegna a dare alla rassegna la massima diffusione allo scopo di consentire a tutti gli esercizi di conoscere e aderire all'iniziativa.

Ogni partecipante potrà beneficiare della pubblicità gratuita derivante dalla promozione della rassegna, che sarà resa nota e pubblicizzata da un apposito piano di comunicazione.

Il titolare della struttura autorizza la Camera di Commercio all'utilizzo delle informazioni richieste senza scopo di lucro e con citazione dell'ideatore per la realizzazione di eventuali pubblicazioni e altro materiale promozionale realizzato a cura dell'organizzazione.

Il soggetto organizzatore fornirà a tutti gli esercizi pubblici interessati le informazioni e l'assistenza necessaria, ai fini di una proficua partecipazione all'edizione 2024 della rassegna gastronomica "Su Talleri Dorau".

Ogni struttura partecipante potrà ritirare presso la Camera di Commercio:

- n. 10 stampe dei menù personalizzati;
- n. 1 locandina promozionale;
- depliant promozionali dell'iniziativa

Per ulteriori informazioni o supporto è possibile contattare la segreteria organizzativa ai numeri di telefono 0783 2143253 - 214, o via mail all'indirizzo promozione@caor.camcom.it.

Art. 9
Sanzioni

Il mancato rispetto del presente regolamento prevede l'immediata esclusione dei partecipanti dalla rassegna con conseguente comunicazione pubblica, anche a mezzo stampa, del provvedimento di esclusione.

In caso di inosservanza di tutti gli obblighi indicati all'art.5 del presente Regolamento, verrà applicata una sanzione corrispondente alla quota parte di spese sostenute dall'ente per l'organizzazione e la promozione della rassegna.

Art. 10
Controversie

Il soggetto organizzatore si riserva il diritto di modificare il presente regolamento in qualunque momento, ove ciò si rendesse necessario, dandone immediata comunicazione agli interessati. Per qualsiasi controversia è competente il Foro di Cagliari.