

Festa Artusiana

cultura a tavola

LINEE GUIDA

- per le **ASSOCIAZIONI** ammesse a partecipare alla manifestazione nell'area del mercato;
- della proposta gastronomica per **OPERATORI COMMERCIALI** e **PRODUTTORI AGRICOLI** dell'area mercato;

“Usate sempre roba della più fine, ché vi farà ben figurare” (P. Artusi)

Il mercato deve rappresentare un aspetto qualificante della **Festa Artusiana** e attenersi ai principi sui quali è basata la manifestazione:

- buone materie prime;
- prodotti di stagione e del territorio legati preferibilmente alla cucina di casa;
- valorizzazione della memoria gastronomica.

IGIENE e SICUREZZA

Le strutture in cui si commercializzano alimenti e bevande devono essere a norma di legge, sia dal punto di vista sanitario sia dal punto di vista della sicurezza, anche a tutela del personale che vi opera.

L'igiene rigorosa deve essere praticata a tutti i livelli.

Occorre sempre ricordarsi che le mani sono una fonte primaria d'inquinamento batterico, pertanto il ripetuto lavaggio è una corretta procedura da applicare costantemente.

Il personale che opera all'interno della struttura deve essere in possesso dell'apposita certificazione rilasciata dall'A.U.S.L. In ogni caso è necessario attenersi alle norme indicate dalla stessa.

Responsabile dello stand a livello di igiene, sicurezza e normativa fiscale è il richiedente e sottoscrittore del modulo di adesione.

QUALITÀ DELLA PROPOSTA COMMERCIALE

I prodotti commercializzati devono rispondere ai seguenti requisiti:

- **Conserve di frutta e verdura:** ottenute da materie prime con le caratteristiche richieste per la frutta e verdura fresca prodotte senza l'utilizzo di olio di palma ma solo con olio extra vergine di oliva o di girasole.

ALLEGATO B.1)

- **Creme spalmabili a base di frutta secca a guscio** (ad esempio nocciole, pistacchi, ecc.): il primo ingrediente per quantità deve essere la frutta secca. Devono essere prodotte senza l'utilizzo di olio di palma o di cocco, anche se biologici.
- **Formaggi:** preferibilmente a latte crudo, senza fermenti lattici (a meno che non siano auto-prodotti).
- **Frutta e verdura fresca:** da coltivazione biodinamica, biologica o integrata, di stagione e di varietà locali.
- **Miele:** prodotto per centrifugazione e non sottoposto a trattamenti termici.
- **Olio:** extravergine di oliva ottenuto da olive coltivate in Italia, spremuto a freddo e di buona qualità.
- **Uova:** prodotte da animali allevati esclusivamente con sistema di allevamento biologico (**codice 0**) oppure all'aperto (**codice 1**).
- **Salumi:** ottenuti da animali allevati localmente, da razze autoctone e in maniera non intensiva.
- **Vini:** da vitigni autoctoni e/o coltivati direttamente dall'azienda agricola. Si propone di utilizzare le migliori produzioni del territorio.
- **Dolci:** prodotti senza l'utilizzo di grassi idrogenati, senza l'utilizzo di olio di palma o di cocco, anche se biologici, e senza l'utilizzo di HFCS (sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio).

Per tutti i prodotti alimentari commercializzati (che hanno subito processi produttivi) occorre dichiarare la ditta produttrice, la filiera e gli ingredienti.

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Per una Festa sostenibile, si intende incoraggiare:

- la riduzione o l'eliminazione degli imballaggi
- l'utilizzo, per i materiali di consumo, di prodotti biodegradabili
- la riduzione o l'eliminazione dei contenitori di plastica
- l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.

È obbligatoria la raccolta differenziata (plastica, vetro, secco, umido e carta)

Materiale "usa e getta" solo compostabile

Premesso che per la sostenibilità ambientale della Festa si predilige l'utilizzo di stoviglie, posate e bicchieri lavabili e riutilizzabili (es. ceramica, plastica lavabile ecc...), nel caso ciò non fosse possibile e pertanto si optasse per l'utilizzo di materiali "usa e getta", si informa che ai sensi della normativa vigente, **è assolutamente vietato**, pena la sanzione amministrativa di Euro 50,00 nel minimo ed Euro 500,00 nel massimo, **l'utilizzo di stoviglie di plastica monouso.**

Sarà pertanto necessario munirsi per tempo di stoviglie, bicchieri e posateria in materiale compostabile, ovvero che rispetti le Norme di riferimento UNI EN13432:2002 e/o UNI EN14995:2007; una volta utilizzato, il materiale dovrà essere conferito nella frazione organica (BIDONE MARRONE).

Forlimpopoli, **14/03/2025**

REGOLAMENTO MERCATO DELLA FESTA

A CUI DEVONO ATTENERSI LE ASSOCIAZIONI E I PRODUTTORI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA MANIFESTAZIONE (ESPOSITORI).

ASSEGNAZIONE DEI POSTI e PRESENZE

1. È consentita la sola degustazione gratuita dei prodotti.
2. Agli ambulanti del mercato della Festa non è consentita la somministrazione diretta di bevande e alimenti.
3. L'ammissibilità alla Festa avverrà a seguito di verifica, da parte di idonea Commissione, della corretta documentazione inoltrata e del rispetto del disciplinare in merito alla filiera dei prodotti.
4. L'assegnazione delle piazzole avverrà a seguito di una graduatoria secondo i criteri: presenza alla precedente Festa Artusiana (anno 2024) e partecipazione a tutte le nove serate della Festa, fino ad esaurimento posti.
5. La postazione verrà comunicata via e-mail.
6. Durante le sere della Festa, le aree interessate dalla manifestazione saranno chiuse al traffico con divieto di sosta dalle ore 18:00. Solo dopo tale orario sarà possibile accedere alle piazzole per l'allestimento del proprio banco espositivo. Eventuali variazioni di orario saranno comunicati in tempi utili prima dell'avvio della Festa.
7. L'automezzo non potrà essere lasciato nell'area espositiva, dovrà essere portato fuori dall'area entro e non oltre le 19:00. Eventuali variazioni di orario saranno comunicati in tempi utili prima dell'avvio della Festa.
8. È vietato l'uso di mezzi attrezzati quale banco espositivo delle merci.
9. Il titolare della piazzola avrà diritto all'area assegnata entro le ore 19:00, dopo tale orario ne perderà l'utilizzo.
10. Il banco dovrà essere smontato non prima delle 23:30 ed entro le ore 24:00. Eventuali variazioni di orario saranno comunicati in tempi utili prima dell'avvio della Festa.
11. Il banco, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, potrà essere lasciato montato solo nelle aree destinate a parcheggio e dovrà essere lasciato dentro le righe di posteggio, al fine di non ostacolare la circolazione. L'Amministrazione Comunale, non risponde di eventuali danni o furti subiti, per i quali si consiglia di rivolgersi immediatamente alle Forze dell'Ordine preposte.
12. È possibile utilizzare come copertura dei banchi dei gazebo (non fissi) di dimensioni massime di mt. 3x3 (del tipo ad ombrello richiudibile) e dovranno essere fissati nel rispetto delle norme di sicurezza, avendo cura di non occultare finestre di private abitazioni né ingressi delle stesse.
13. **Gli espositori sono tenuti a garantire la propria presenza per le 9 serate della Festa.**
14. In caso di assenza: l'espositore dovrà avvisare entro le ore 16:00. La mancata comunicazione comporterà la perdita del diritto dell'uso della piazzola a favore di altri produttori/aziende, a cui sarà chiesto di coprire il vuoto durante la serata.

15. Dopo n. 2 serate di assenza, l'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di spostare l'ambulante in altra piazzola.
16. Un incaricato dell'Amministrazione Comunale raccoglierà, tutte le sere, una firma presenza da parte del responsabile del banco.
17. Durante i lavori di allestimento e di sgombero della piazzola, gli espositori sono tenuti al massimo rispetto delle regole di buona educazione evitando rumori o schiamazzi. È vietato lasciare rifiuti o altro materiale a terra; saranno posizionati contenitori in prossimità delle aree di mercato in cui è fatto obbligo di conferire in maniera differenziata le diverse tipologie di rifiuti.
18. L'espositore è responsabile di eventuali danni alle persone o alle cose recati dai prodotti esposti e dalle strutture montate, dai mezzi di trasporto utilizzati, dalle macchine in funzione. È inoltre a carico dei partecipanti ogni danno alle merci causato da evento di qualsiasi natura (furti, eventi naturali quali pioggia, fulmini, tempeste, ecc.).
19. L'organizzazione ha facoltà di cambiare, a suo insindacabile giudizio, senza preavviso, la posizione preventivamente assegnata agli ambulanti in base alle necessità organizzative.

PARTECIPAZIONE

- Con la presentazione della **DOMANDA DI PARTECIPAZIONE (All. B.2)**, timbrata e firmata dal legale rappresentante, l'Azienda espositrice si impegna a partecipare alla manifestazione in oggetto e ad accettare il presente regolamento, le linee guida della proposta gastronomica della Festa Artusiana ed ogni altra norma relativa all'organizzazione e al funzionamento della manifestazione.
- **Il consumo di energia elettrica**, prevede un massimo di 500 watt . Saranno quadri elettrici (ogni quadro ha tre prese industriali). **Ogni banco dovrà munirsi di corpi illuminanti, prolunghe, spine a norma** (max 500 watt complessivi per tutto il banco) e potrà utilizzare una sola presa. Nel caso si necessiti di maggiore potenza il legale rappresentante dell'Azienda espositrice dovrà provvedere a prendere un cottimo con costi, sia per quanto riguarda la richiesta che il pagamento, a carico dell'ambulante. (vedi sezione *esigenze tecniche* della domanda di partecipazione).

PROMOZIONE E PUBBLICITÀ

1. Ai fini della promozione delle attività partecipanti al mercato della Festa Artusiana, l'Organizzazione chiede che venga adeguatamente compilata e inviata **la scheda per promozione su sito web della Festa Artusiana (All. B.4)** all'indirizzo e-mail promozione@comune.forlimpopoli.fc.it
2. È lasciata libertà agli espositori per lo svolgimento di azioni pubblicitarie all'interno del proprio stand purché non arrechino disturbo e non nuocciano allo spirito di ospitalità commerciale della manifestazione e all'immagine di sobrietà della Festa. L'espositore si fa carico di tutti gli oneri connessi alle proprie spese pubblicitarie e alle attività promozionali da lui poste in essere.
3. **È fatto divieto l'uso di microfoni e amplificatori.**

NORME DELLA MANIFESTAZIONE

1. L'espositore è tenuto al rispetto di quanto indicato nelle linee guida della proposta gastronomica allegate che costituiscono parte integrante del regolamento.
2. Chi commercializza prodotti alimentari deve predisporre le necessarie protezioni: se trattasi di prodotti non confezionati occorre essere muniti di una vetrina; se il prodotto è facilmente deperibile la vetrina deve essere refrigerata. In ogni caso l'espositore deve attenersi alle norme del regolamento di Igiene della A.U.S.L. della provincia di Forlì-Cesena.
3. Ogni responsabilità fiscale, penale, amministrativa, sanitaria o di altro genere derivante dalla commercializzazione, degustazione, scambio dei prodotti è a completo carico dell'azienda e non coinvolge in alcun modo l'Organizzazione della Festa.
4. Tutti i prodotti esposti nello stand devono corrispondere alle descrizioni fornite dall'espositore nella DOMANDA DI PARTECIPAZIONE.
5. Durante la manifestazione l'espositore dovrà esporre in modo chiaramente visibile, i prezzi della merce posta in vendita.
6. Per evitare la ridondanza di prodotti simili o la presenza di prodotti non attinenti al tema della Festa, l'Organizzazione ha facoltà di richiedere alle aziende/produttori di limitare l'offerta commerciale a determinati prodotti oppure a meglio caratterizzare alcuni prodotti proposti.
7. L'Organizzazione, al fine di mantenere una linea coerente al tema della manifestazione, accetterà oltre ai prodotti di gastronomia anche prodotti quali attrezzature tradizionali di cucina, vecchi mestieri e artigianato artistico per la cucina.
8. È fatto obbligo agli espositori di adeguarsi alla normativa fiscale vigente.
9. L'Organizzazione si riserva il diritto di sospendere il permesso di partecipazione a chi non si attiene alle presenti regole.

Forlimpopoli, **14/03/2025**