

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N. 590/RE DEL 26 LUGLIO 2022

Pratica n. 2209/RE del 25/07/2022

STRUTTURA PROPONENTE		AREA PROMOZIONE E COMUNICAZIONE
CODICE CRAM	DG.001	Obiettivo Funzione: B03A01

OGGETTO	TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2022, Torino 22 - 26 settembre. Approvazione Avviso Pubblico per la selezione delle aziende che intendono partecipare alla manifestazione.
----------------	--

ATTO CON SCRITTURE CONTABILI SI NO

ATTO CON IVA COMMERCIALE ISTITUZIONALE

Si dichiara la conformità della presente proposta di determinazione alle vigenti norme di legge e la regolarità della documentazione.

ISTRUTTORE (Emma Recchia)	RESPONSABILE P.O. (Dott.ssa Serena Magliano)	DIRIGENTE DI AREA A.I. (Avv. Maria Raffaella Bellantone)
<i>Emma Recchia</i>		
RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO (Dott.ssa Valeria Michetelli)		<i>Valeria Michetelli</i>

CONTROLLO FISCALE							
ISTRUTTORE				A.P. GESTIONE AMMINISTRATIVA, CONTABILE E FISCALE			
CONTROLLO CONTABILE							
A CURA DEL SERVIZIO PROPONENTE				A CURA DEL A.C.B.			
ANNO FINANZIARIO	E/U	CAPITOLO	IMPORTO	ANNO	N.	DATA	COD. DEBITORE CREDITORE
ISTRUTTORE			P.O. GESTIONE AMMINISTRATIVA, CONTABILE E FISCALE (Dott.ssa Sandra Cossa)			DIRIGENTE DI AREA A.I. (avv. Maria Raffaella Bellantone)	

PUBBLICAZIONE		
PUBBLICAZIONE N° 590/RE	DELL'ALBO DELL'AGENZIA	DATA, lì 26/07/2022

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE

N. 590/RE DEL 26 LUGLIO 2022

OGGETTO: TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2022, Torino 22 – 26 settembre. Approvazione Avviso Pubblico per la selezione delle aziende che intendono partecipare alla manifestazione.

IL DIRIGENTE DELL'AREA A.I.

- VISTA la Legge Regionale 10 gennaio 1995, n. 2, concernente l'Istituzione dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL) e ss.mm.ii.;
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00210 del 06 Settembre 2018, con il quale è stato nominato il Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), nelle persone del Dott. Antonio Rosati, della Dott.ssa Angela Galasso e del Dott. Mauro Uniformi, ed è stato, altresì, nominato quale Presidente, con deleghe gestionali dirette, il Dott. Antonio Rosati;
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00164 del 01 Ottobre 2020, con il quale l'Ing. Mario Ciarla, è stato nominato Presidente del Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), con deleghe gestionali dirette, in sostituzione del dimissionario Dott. Antonio Rosati;
- PRESO ATTO delle dimissioni presentate dal Dott. Mauro Uniformi in data 13 Maggio 2021;
- VISTO il Decreto del Presidente della Regione Lazio n. T00120 del 07 Giugno 2021, con il quale il Dott. Enrico Dellapietà, è stato nominato Componente del Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio (ARSIAL), in sostituzione del dott. Mauro Uniformi, dimissionario;
- VISTO il verbale del 30/06/2022, con il quale il Consiglio di Amministrazione dell'Agenzia ha preso atto che con nota prot. 6799 del 16/06/2022, la d.ssa Angela Galasso ha rassegnato le proprie dimissioni e che dette dimissioni sono state regolarmente trasmesse agli organi regionali competenti, per gli adempimenti conseguenti;
- VISTA la Deliberazione del Consiglio di Amministrazione 18 luglio 2022, n. 73/RE, con la quale, in virtù dei poteri conferiti al C.d.A., è stato nominato Direttore Generale facenti funzioni di ARSIAL l'Avv. Maria Raffaella Bellantone;
- VISTA la Legge Regionale 30 Dicembre 2021, n. 21, con la quale è stato approvato il Bilancio di Previsione della Regione Lazio 2022-2024, nonché il bilancio di Previsione Finanziario esercizi 2022-2024, approvato da ARSIAL con deliberazione del Consiglio di Amministrazione n. 44/RE del 15 Dicembre 2021, avente ad oggetto: "Approvazione e adozione del Bilancio di previsione 2022-2024";
- VISTA la Deliberazione del CdA 31 Gennaio 2022, n. 1/RE, con la quale è stata disposta "l'approvazione dei dati di preconsuntivo 2021. Aggiornamento del risultato presunto di amministrazione ai sensi del D.lgs. 118/2011, all. 4/2, punto 9.2 – Bilancio 2022/2024";

VISTE le Deliberazioni del CdA 24 Marzo 2022, n. 27/RE, e 06 Maggio 2022, n. 45/RE, con le quali sono stati approvati, ai sensi dell'art. n. 3, comma 4, del D.lgs. n. 118/2011 ed in ossequio al principio contabile all. 4/2 al citato decreto, punto 9.1, rispettivamente il "Riaccertamento ordinario dei residui attivi e passivi al 31.12.2021 e dei residui perenti ", e la "Integrazione al Riaccertamento ordinario dei residui attivi e passivi al 31.12.2021 e dei residui perenti ex art. 3, comma 4 del D.lgs. 118/2011 e s.m.i.";

VISTA la Deliberazione del CdA 28 Marzo 2022, n. 30/RE, con la quale è stata apportata, ai sensi dell'art. 51 del D.lgs. 118/2011, nonché, dell'art. 24, comma 2°, del Regolamento Regionale di contabilità del 9 novembre 2017, n. 26, la variazione n. 1 al "Bilancio di previsione 2022-2024";

VISTA la Deliberazione del CdA 30 Maggio 2022, n. 56/RE, con la quale è stato approvato, il "Rendiconto di gestione per l'annualità 2021";

VISTO il D.lgs. 14 marzo 2013, n. 33, e ss.mm.ii.;

VISTA la Determinazione del Direttore Generale f.f. 19 Luglio 2022, n. 584/RE, con la quale il Direttore Generale f.f. ha avocato a sé la titolarità dell'incarico "Ad Interim" delle funzioni dirigenziale dell'Area Promozione e Comunicazione;

VISTA la D.G.R. n. 922/2021 recante "Iniziativa di promozione dei prodotti agroalimentari. Approvazione del programma delle iniziative di promozione dei prodotti agricoli ed agroalimentari cui la Regione Lazio intende partecipare nel corso degli anni 2022 e 2023" con la quale ARSIAL viene incaricata dell'organizzazione delle stesse;

ATTESO che detto piano prevede, tra le altre iniziative, l'organizzazione della manifestazione TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO, in programma a Torino, dal 22 al 26 settembre 2022;

VISTA la D.G.R. n. 110 del 10/03/2022 recante "POR FESR Lazio 2014 - 2020 (DGR 676/2021) e POR FESR Lazio 2021-2027. Atto d'indirizzo per la programmazione degli eventi e manifestazioni fieristiche";

CONSIDERATO che, con la predetta DGR n. 110/2022:

- è stato approvato il programma degli eventi e delle manifestazioni fieristiche - Anno 2022 alle quali la Regione Lazio parteciperà congiuntamente alla Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio o tramite le Direzioni Regionali competenti finanziata sia con le risorse del POR FESR Lazio 2014-2020, sia con le risorse del POR FESR Lazio 2021-2027 per un importo complessivo di € 2.000.000,00;
- viene prevista la partecipazione, nello specifico al Salone del Gusto 2022, con fondi POR pari ad euro 250.000,00;
- la Direzione Regionale Agricoltura, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Caccia, Pesca e Foreste viene individuata responsabile per la gestione operativa delle manifestazioni di propria competenza attraverso ARSIAL, Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio, quale soggetto attuatore di tutte le attività di competenza della Direzione;

VISTA la nota prot. n. 7667 del 20/07/2022, pervenuta da parte dell'Area Promozione e Strumenti Di Mercato della Direzione Regionale Agricoltura, Promozione Della



Filiera e della Cultura Del Cibo, Caccia e Pesca, Foreste, in esecuzione degli atti predetti, con la quale si comunica l'esecutività dell'atto n. G09551 del 20/07/2022, relativo al perfezionamento della prenotazione a favore di Arisial dell'importo complessivo di € 250.000,00 (prenotazioni nn. 41605/2022, 41609/2022, 41606/2022 esercizio Finanziario 2022 POR FESR Lazio 2014-2020 Progetto A0471E0003 – CUP F89I22000980009), in relazione alla partecipazione della Regione Lazio all'iniziativa promozionale "Salone del Gusto 2022-Torino 22/26 settembre 2022";

CONSIDERATO che nella stessa determinazione si specifica che Arisial dovrà operare, quale soggetto attuatore della manifestazione indicata, secondo il paragrafo III.7 della Scheda Modalità Attuative del Programma Operativo – MAPO, allegata alla D.G.R. 80/2020;

TENUTO CONTO

- della nota prot ARSIAL n. 7783/2022 del 22/07/2022 inviata da ARSIAL alla Direzione Regionale Agricoltura, Promozione della Filiera e della Cultura del Cibo, Caccia e Pesca, Foreste, alla Area Promozione e Strumenti Di Mercato, per la formale approvazione dello schema del presente Avviso con i riferimenti richiesti dalla MAPO di competenza;
- della nota di risposta prot ARSIAL n. 7799/2022 del 25/07/2022 pervenuta da parte dell'Area Promozione e Strumenti Di Mercato della Direzione Regionale Agricoltura, Promozione Della Filiera e della Cultura Del Cibo, Caccia e Pesca, Foreste, che approva lo schema di Avviso nonché i relativi allegati necessari alla partecipazione alla fiera TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO edizione 2022;

CONSIDERATO che le aziende partecipanti versano una quota che complessivamente ammonta a circa il 30% dell'importo previsto a carico della dotazione finanziaria di cui alla DGR 922/2021 sopra richiamata;

VISTO lo schema di Avviso Pubblico (allegato sub A) relativo alla partecipazione a TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2022 delle aziende agroalimentari della Regione Lazio e i relativi allegati nello specifico:

1. Linee Guida Slow Food Espositori
2. Domanda di partecipazione
3. Dichiarazione de minimis
4. Bancarella tipo A mq 9
5. Bancarella tipo B mq 9
6. Bancarella birrifici
7. Bancarella mq 16

SU PROPOSTA e istruttoria dell'Area Promozione e Comunicazione;

D E T E R M I N A

In conformità con le premesse che formano parte integrante e sostanziale del dispositivo della presente determinazione,

DI APPROVARE come parte integrante del presente atto lo schema di Avviso Pubblico (allegato sub. A) relativo alla partecipazione a TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2022 delle aziende agroalimentari della Regione Lazio e i seguenti allegati dello stesso:

1. Linee Guida Slow Food Espositori
2. Domanda di partecipazione
3. Dichiarazione de minimis
4. Bancarella tipo A mq 9
5. Bancarella tipo B mq 9
6. Bancarella birrifici
7. Bancarella mq 16

DI STABILIRE che le domande di partecipazione dovranno essere presentate entro e non oltre le ore 23:59 del giorno 05/08/2022 all'indirizzo PEC dell'Agenzia arsial@pec.arsialpec.it.

DI PUBBLICARE, per il periodo di cui al punto precedente, l'avviso e i relativi allegati approvati con il presente atto, sul sito di Arsial al seguente link: <http://www.arsial.it>, nonché sui canali social dell'Agenzia.

DI NOMINARE, ai sensi dell'art. 5 Della L. 241/1990, Responsabile del Procedimento la funzionaria dott.ssa Valeria Michetelli, cui sono assegnati i compiti e le funzioni di cui all'art. 6 della L. 241/1990.

Soggetto a pubblicazione				Tabelle			Pubblicazione documento	
Norma/e	Art.	c.	l.	Tempestivo	Semestrale	Annuale	Si	No
D. Lgs. 33/2013	23	II			X		X	



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
LAZIO



Allegato alla determinazione dirigenziale n. 590/RE
del 26 Luglio 2022

AVVISO PUBBLICO PER LA PARTECIPAZIONE TERRA MADRE-SALONE DEL GUSTO TORINO 22-26 SETTEMBRE 2022

La Regione Lazio e Arsial, in esecuzione della **DGR n. 922 del 14/12/2021 "Iniziativa di promozione dei prodotti agroalimentari. Approvazione del programma delle iniziative di promozione dei prodotti agricoli ed agroalimentari cui la Regione Lazio intende partecipare nel corso degli anni 2022 e 2023"** e della **DGR n. 110 del 10/03/2022 "POR FESR Lazio 2014 – 2020 (DGR 676/2021) e "POR FESR Lazio 2021-2027. Atto d'indirizzo per la programmazione degli eventi e manifestazioni fieristiche - Anno 2022. Approvazione dello schema di Convenzione tra Regione Lazio, Camera di Commercio di Roma e Unioncamere Lazio per la partecipazione congiunta al programma"**, nel quadro delle attività di promozione e valorizzazione dei prodotti enogastronomici e agro-alimentari laziali, organizzano la partecipazione alla manifestazione **TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO**, in programma a Torino dal 22 al 26 settembre 2022.

L'intervento di cui al presente avviso avrà copertura economica a valere sul POR FESR Lazio 2014 – 2020 esercizio Finanziario 2022 - Progetto A0471E0003 (CUP F89I22000980009) per un importo di euro 250.000,00 giusta Determinazione della Direzione Regionale Agricoltura, Promozione della filiera e della cultura del cibo, Caccia e Pesca, Foreste n. 23651 del 20/07/2022 resa esecutiva con atto G09551 del 20/07/2022 e, per la parte residua a valere sulla dotazione finanziaria di cui alla DGR 922/2021.

TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO, che quest'anno si terrà a Torino a Parco Dora, è il più grande evento internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto e alle politiche alimentari e quella del 2022 sarà l'edizione della RIGENERAZIONE. La manifestazione rappresenterà un'occasione imperdibile di partecipazione, incontro, confronto e coinvolgerà soggetti appartenenti a mondi diversi (produttori, scienziati, cuochi, ricercatori ma soprattutto cittadini). Per tutte le info: <https://2022.terramadresalonedelgusto.com/>.

ARSIAL




Slow Food



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
LAZIO



Slow Food Promozione, in collaborazione con la Camera di commercio di Torino e l'Unisg di Pollenzo, promuoverà l'incontro tra gli espositori italiani e un gruppo selezionato di importatori. I buyer interessati (compresi GDO, e altri canali distributivi come negozi specializzati, piattaforme on line, Ho.re.ca., ristorazione commerciale e collettiva) selezioneranno, dalla lista completa degli espositori presenti in fiera, i nominativi per loro di particolare interesse, con i quali verranno organizzate delle sessioni di appuntamenti B2B.

Le bancarelle destinate alle singole aziende saranno allestite presso il Mercato italiano e internazionale. I birrifici saranno ospitati all'interno della dell'area dedicata a cucine di strada, food truck, enoteca e birrifici artigianali.

Le aziende ammesse potranno esercitare attività di vendita presso il proprio spazio con registratore di cassa. Per tale attività è prevista una SCIA di vendita collettiva a cura degli organizzatori.

Gli orari per i visitatori della manifestazione Terra Madre Salone del Gusto saranno i seguenti:

Mercato italiano e internazionale – dal giovedì al lunedì dalle 10:00 alle 20:30

Cucine di strada, food truck, enoteca e birrifici artigianali – dal giovedì alla domenica dalle 12:00 alle 23:30, il lunedì dalle 12:00 alle 20:30

La quota di partecipazione a carico della singola azienda, da versare ad ARSIAL a seguito della comunicazione ufficiale di ammissione, è pari a **€ 400,00** per la bancarella di 9 mq (tipo A, B e Birrifici) e **€ 1.200,00** per il ministand 16 mq con area preparazione, come da dettagli all'art. 4 del presente Avviso.

Le aziende interessate sono invitate a presentare la domanda di partecipazione, secondo il modello allegato A, entro e non oltre le ore 23:59 del giorno **05/08/2022**, all'indirizzo PEC: arsial@pec.arsialpec.it

Le domande pervenute dopo il termine indicato, saranno prese in considerazione solo in caso di eventuali ulteriori disponibilità di spazi espositivi.

La selezione delle aziende avverrà sulla base dei requisiti di cui all'art. 1 del presente Avviso. In esito alla stessa ARSIAL invierà alle imprese ammesse apposita comunicazione, con invito a effettuare il versamento della quota di partecipazione.

ARSIAL




Slow Food



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
LAZIO



ATTENZIONE: il mancato rispetto dei termini e delle modalità indicate per il versamento comporterà l'esclusione dell'impresa dalla partecipazione all'edizione 2022 di Terra Madre Salone del Gusto.

È necessario compilare la domanda in ogni sua parte e apporre le firme in tutti i campi indicati. Le domande incomplete, non firmate o prive di tutti gli allegati richiesti non potranno essere prese in considerazione.

ART. 1 - SOGGETTI BENEFICIARI E REQUISITI DI AMMISSIONE

1. Sono ammesse a partecipare alla collettiva regionale le imprese operanti nel settore agroalimentare in possesso dei seguenti requisiti:

- a) essere regolarmente iscritta al Registro Imprese di una delle Camere di Commercio del Lazio;
- b) avere almeno una sede operativa nel Lazio;
- c) non trovarsi con il titolare o con i soci dell'azienda sottoposti a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni;
- d) non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione anche volontaria, di amministrazione controllata, di concordato preventivo e di non avere procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- e) non essere impresa in difficoltà ai sensi della nozione fornita dalla Commissione Europea con gli orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato per il salvataggio e la ristrutturazione di imprese in difficoltà, richiamata dal Reg. (CE) n. 1998/2006 (de minimis);
- f) essere in regola con le norme vigenti in materia fiscale, assistenziale e previdenziale;
- g) non essere morose nei confronti di Arsial. L'eventuale situazione debitoria sarà comunicata in forma scritta e privata alle singole aziende;
- h) essere in possesso dei requisiti di cui alle *Linee Guida Espositori* di Slow Food (documento allegato);

2. A seguito dell'ammissione alla manifestazione, l'azienda potrà annullare la partecipazione entro 15 (quindici) gg. precedenti alla data di inizio dell'evento. La rinuncia a partecipare dovrà essere comunicata a mezzo PEC all'indirizzo arsial@pec.arsialpec.it.

In caso di rinuncia comunicata oltre tale termine, la quota di partecipazione sarà trattenuta da Arsial.

ARSIAL




Slow Food



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
LAZIO



3. Regione Lazio e Arsial sono esonerate da qualsiasi responsabilità derivante da furti e/o danni a persone e cose durante la fiera. Si specifica che tutti i danni causati dall'espositore allo stand assegnato saranno addebitati allo stesso. In caso di abbandono dello stand, o in caso di mancata presentazione nei giorni di fiera senza aver effettuato formale comunicazione all'Arsial, l'Azienda non sarà ammessa alla partecipazione di iniziative promozionali della Regione Lazio – Arsial per l'anno in corso;
4. Regione Lazio e Arsial si riservano la possibilità di annullare in qualsiasi momento la partecipazione alla fiera, qualora le circostanze lo richiedessero, senza diritto alcuno da parte della azienda ad indennità o risarcimenti. Eventuali quote di partecipazione già erogate, saranno restituite alle aziende.

ART. 2 - PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

La domanda di partecipazione, da redigersi utilizzando esclusivamente i moduli scaricabili al sito di Arsial sezione avvisi: <http://www.arsial.it>, dovrà pervenire improrogabilmente entro e **non oltre le ore 23.59 del giorno 05/08/2022** a mezzo PEC, in formato pdf e sottoscritta con timbro e firma dal titolare/legale rappresentante all'indirizzo PEC arsial@pec.arsialpec.it.

La partecipazione a TERRA MADRE - SALONE DEL GUSTO è vincolata all'invio della domanda nel rispetto della forma e dei termini previsti. È necessario compilare la domanda in ogni sua parte e apporre le firme in tutti i campi indicati. Le domande incomplete, non firmate o prive di tutti gli allegati richiesti non potranno essere prese in considerazione.

Alla domanda di partecipazione dovranno essere allegati:

- Dichiarazione "de minimis", da compilare attentamente seguendo le istruzioni ivi contenute (si invita a consultare la sezione Trasparenza del Registro Nazionale degli Aiuti nella pagina degli aiuti individuali cliccando il seguente link ed inserendo il codice fiscale dell'impresa):
<https://www.rna.gov.it/RegistroNazionaleTrasparenza/faces/pages/TrasparenzaAiuto.jspx>
- Copia del documento di riconoscimento del titolare/legale rappresentante dell'impresa richiedente in corso di validità;
- Logo aziendale in formato vettoriale.

ARSIAL




Slow Food



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
LAZIO



L'ammissione degli espositori avverrà con Determinazione dirigenziale di Arsial, previa verifica del possesso dei requisiti di cui al presente Avviso, nonché in esito alla valutazione vincolante di Slow Food Promozione in relazione alle prescrizioni delle *Linee Guida Espositori* di Slow Food, allegate al presente Avviso.

L'assegnazione dei moduli espositivi sarà effettuata direttamente da Slow Food Promozione. In caso di domande superiori al numero di spazi disponibili, si darà preferenza secondo il criterio dell'ordine cronologico di arrivo della domanda di partecipazione alla PEC di Arsial.

ART. 3 – SPAZIO ESPOSITIVO E SERVIZI

Alle imprese selezionate secondo le modalità sopra indicate verranno offerti i seguenti servizi:

BANCARELLA 9 MQ – esposizione e vendita ***quota di partecipazione € 400,00***

Include: quota di adesione, polizza assicurativa contro incendio, furto e responsabilità civile, perizie antincendio, inserimento a catalogo, pulizia aree esterna stand, impianti elettrici e relativi consumi, servizio di vigilanza h24.

Le *opzioni* di bancarella sono:

- **Bancarella tipo A** - un bancone angolare in pallet per l'esposizione dei prodotti, due sedie, uno scaffale, la grafica di intestazione stand;
- **Bancarella tipo B** - un bancone in pallet, più piccolo rispetto al tipo A, per l'esposizione dei prodotti, due sedie, uno scaffale, la grafica di intestazione stand, spazio per espositore refrigerato (il costo sarà a carico dell'azienda, da concordare con il fornitore indicato da Slow Food Promozione);
- **Bancarella Birrificio** - un bancone per l'esposizione dei prodotti, uno sgabello, uno scaffale, la grafica di intestazione stand, spazio per spillatore (in caso di noleggio, concordare con il fornitore indicato da Slow Food Promozione).

La bancarella di 9 mq non può essere condivisa.

MINISTAND 16 MQ – esposizione, somministrazione e vendita ***quota di partecipazione € 1.200,00***

ARSIAL




Slow Food



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
LAZIO



Stand preallestito già dotato di lavandino 1 vasca (L1v), Lavamani e Boiler, oltre che di superfici lavabili nella zona adibita alla preparazione (es: panini, piatti di salumi e formaggi, tiella, etc). Include: quota di adesione, polizza assicurativa contro incendio, furto e responsabilità civile, perizie antincendio, inserimento a catalogo, pulizia aree esterna stand, impianti elettrici e relativi consumi, servizio di vigilanza h24;

La tipologia di ministand da 16 mq può essere condiviso da 2 aziende, con l'aggiunta di un desk ulteriore.

In caso di condivisione, entrambe le aziende saranno tenute alla presentazione della domanda di partecipazione. Nella stessa dovrà essere indicato il soggetto che effettuerà l'eventuale versamento della quota di adesione, se non sarà effettuato separatamente.

Si precisa che tutte le aziende della Collettiva regionale dovranno essere in regola con la normativa Asl vigente.

L'autorità sanitaria vigilerà sulle condizioni di lavoro degli espositori che potrebbero essere soggetti a sanzioni particolarmente onerose.

- n. 2 tessere di ingresso espositore;
- n. 1 tessera parcheggio;
- Servizio di trasporto delle merci delle ditte partecipanti andata e ritorno Roma – Torino. Si precisa che ogni azienda potrà portare merci per un totale di 100 kg ciascuna, senza restrizione di volume. Qualora l'azienda abbia la necessità di portare un quantitativo maggiore, il costo dell'eccedenza è a carico dell'azienda e dovrà essere concordata direttamente con il trasportatore.
- Attività di animazione volte a promuovere i prodotti delle aziende della Collettiva regionale, all'interno dello spazio istituzionale di 200 mq dedicato alla Regione Lazio.

ART. 4 - REGIME DE MINIMIS

Le agevolazioni di cui al presente avviso sono concesse nell'ambito del regime de minimis di cui ai Regolamenti (UE) n. 1407/2013 sugli Aiuti di Stato.

Il costo sostenuto da ArsiAl, esclusivamente per la parte a valere sulla dotazione finanziaria di cui alla DGR 922/2021, relativo alla partecipazione fieristica della singola impresa



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
LAZIO



(comprensivo di area espositiva e allestimento), al netto della quota di partecipazione versata dalla stessa, è da considerarsi contributo concesso in regime di de minimis.

per la parte residua a valere sulla dotazione finanziaria di cui alla DGR 922/2021. L'importo della concessione è stimabile: per lo stand da 9 mq in euro 600,00, per lo stand da 16 mq in condivisione in euro 500,00 e per lo stand da 16 mq in autonomia in euro 1.000,00.

In caso di superamento del tetto massimale previsto, verificabile da questa Agenzia attraverso la piattaforma RNA del MISE, ARSIAL non potrà concedere il contributo. In questo caso, l'ammissione nella collettiva regionale, qualora confermata, sarà subordinata al versamento dell'intero importo sostenuto dall'Agenzia per il modulo espositivo richiesto.

ART. 5 – PRIVACY

I dati richiesti dal presente avviso e dal modulo di domanda saranno utilizzati ai sensi del Regolamento UE 2016/679 sulla protezione dei dati personali (GDPR). I dati acquisiti in esecuzione del presente bando saranno oggetto di trattamento svolto, con o senza l'ausilio di sistemi informatici, esclusivamente per gli scopi previsti dal presente procedimento, secondo le modalità previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti. Il titolare dei dati forniti è Arsial con sede legale in Via Rodolfo Lanciani, 38 - 00162 Roma.

La Responsabile del Procedimento in oggetto è la funzionaria dott.ssa Valeria Michetelli:

v.michetelli@arsial.it

Allegati al presente Avviso Pubblico:

- Linee Guida Slow Food Espositori
- Domanda di partecipazione
- Modello de minimis
- bancarella tipo A mq 9
- bancarella tipo B mq 9
- bancarella birrifici
- bancarella mq 16

ARSIAL




Slow Food



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
LAZIO



TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2022 PARCO DORA, TORINO 22-26 SETTEMBRE

CUP F89I22000980009

DOMANDA DI PARTECIPAZIONE DA TRASMETTERE ENTRO IL 05/08/2022 ALLE ORE 23:59 ALLA PEC: arsial@pec.arsialpec.it

Il/La sottoscritto/a _____
nella qualità di titolare/legale rappresentante dell'impresa:
Ragione sociale _____
Sede legale _____
Sede stabilimento _____
Partita Iva _____ codice fiscale _____
Iscrizione Registro Imprese nr. Rea _____
Codice Ateco _____ Dimensione Impresa:
Microimpresa Piccole impresa (escluse microimprese) Piccola impresa
Media Impresa Grande Impresa
tel/ _____
e-mail _____ sito web _____
PEC _____
Denominazione da inserire sul Catalogo TERRA MADRE SALONE DEL GUSTO 2022: _____
Denominazione per la cartellonistica di stand: _____
Referente per la partecipazione _____ tel _____
Personale che presiederà lo stand _____ tel _____
_____ tel _____ - _____
COMPANY PROFILE (inserire una descrizione in lingua italiano ed in lingua inglese)

ARSIAL




Slow Food



- RISI
- ORTOFRUTTA
- CONSERVE ORTOFRUTTICOLE
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
- OLI E GRASSI VEGETALI
- CIOCCOLATO E TRASFORMATI A BASE DI CACAO
- CAFFÈ
- TÈ E INFUSI
- PIANTE AROMATICHE, OFFICINALI E DERIVATI
- SALI
- VINI
- ACETI
- BIRRE
- BEVANDE SPIRITOSE

Elenco dei prodotti esposti in fiera (con dettaglio sul prodotto e sulla produzione)

Specificità/skills/brevetti:

Prodotti tipici e tradizionali (DOP, IGP, SGT, PAT) SI NO

Certificazione biologiche SI NO



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
LAZIO



Presidio Slow Food

SI

NO

Specificare: _____

CHIEDE

di essere ammesso alla collettiva Regione Lazio - Arsial al Salone del gusto Terra Madre 2022

(indicare 1 sola scelta)

- Bancarella TIPO A
- Bancarella TIPO B
- Bancarella BIRRIFICI
- Ministand 16mq USO SINGOLO
- Ministand 16mq USO CONDIVISO

➤ Indicare con chi si intende condividere lo spazio:

➤ Indicare il soggetto che effettuerà il versamento della quota di adesione, se non effettuato separatamente:

Si ricorda che le imprese ammesse riceveranno apposita comunicazione da parte di Arsial con invito a effettuare il versamento della quota di partecipazione, secondo i termini e le modalità contenute nella stessa.

Il mancato rispetto dei termini comporterà l'esclusione dell'azienda.

ARSIAL




Slow Food



DICHIARA

Ai sensi degli artt. 46 e 47 D.P.R. n. 445/2000

1) DI ESSERE IN POSSESSO DEI SEGUENTI REQUISITI:

- a) essere regolarmente iscritto al Registro Imprese di una delle Camere di Commercio del Lazio;
- b) avere almeno una sede operativa nel Lazio;
- c) non trovarsi con il titolare o con i soci dell'azienda sottoposti a procedimenti o condanne per frodi e/o sofisticazioni;
- d) non trovarsi in stato di fallimento, di liquidazione anche volontaria, di amministrazione controllata, di concordato preventivo e di non avere procedimenti in corso per la dichiarazione di una di tali situazioni;
- e) non essere impresa in difficoltà ai sensi della nozione fornita dalla Commissione Europea con gli orientamenti comunitari sugli aiuti di Stato per il salvataggio e la ristrutturazione di imprese in difficoltà, richiamata dal Reg. (CE) n. 1998/2006 (*de minimis*);
- f) essere in regola con le norme vigenti in materia fiscale, assistenziale e previdenziale;
- g) non essere moroso nei confronti di e Arsial oppure, in caso di morosità, di manifestare l'impegno a sanare i debiti contratti con Arsial. L'eventuale situazione debitoria sarà comunicata in forma scritta e privata alle singole aziende;
- h) essere in possesso dei requisiti di cui alle Linee Guida Espositori di Slow Food (documento allegato);
- i) di accettare tutte le prescrizioni dell'Avviso Pubblico relativo alla selezione delle aziende che intendono partecipare a SALONE DEL GUSTO TERRA MADRE 2022 di cui alla determinazione n. 590/RE del 26/07/2022;

2) DI IMPEGNARSI:

- a versare la quota di adesione corrispondente alla tipologia di spazio prescelta, secondo le indicazioni fornite da Arsial nella comunicazione di ammissione alla manifestazione;
- a inoltrare la merce da esporre direttamente in Fiera o nel luogo indicato entro il giorno stabilito da Arsial e ad esporla per l'intera durata della manifestazione, sino all'ora di chiusura della stessa;
- di essere in regola con la normativa ASI vigente;
- ad allestire il proprio spazio negli orari e giorni stabiliti e precedenti il giorno dell'inaugurazione;
- a presidiare il proprio spazio in tutti i giorni di apertura della Fiera;
- a esporre esclusivamente prodotti di propria produzione e a non cedere a qualsiasi titolo lo spazio assegnato o parte di esso ad altre imprese.

3) DI PRENDERE ATTO

che i dati contenuti nella presente domanda saranno utilizzati esclusivamente per le finalità di cui al presente procedimento.

ALLEGA

- Copia del documento di identità in corso di validità del titolare/legale rappresentante;
- dichiarazione "de minimis";
- logo aziendale in formato vettoriale.



Cofinanziato
dall'Unione europea



REGIONE
LAZIO



Data: _____

Timbro e firma del titolare/legale rappresentante: _____

INFORMATIVA SULLA PRIVACY

1. Finalità del trattamento dei dati personali

I Suoi dati personali raccolti sono dati comuni (nome, cognome, codice fiscale, numero di telefono, indirizzo e-mail/PEC,). Il trattamento dei Suoi dati è effettuato ai sensi dell'art 6, par.fo 1, lett. e) del Regolamento Europeo sulla protezione dei dati personali (UE) 2016/679.

2. Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento è effettuato con l'ausilio di mezzi elettronici o comunque automatizzati e trasmessi attraverso reti telematiche. I medesimi dati sono trattati anche con modalità cartacea. Il Titolare adotta misure tecniche e organizzative adeguate a garantire un livello di sicurezza idoneo rispetto alla tipologia di dati trattati.

3. Titolare del Trattamento

Titolare del trattamento dei Suoi dati è ARSIAL, con sede in Via Rodolfo Lanciani, 38 – 00162 Roma.

4. Comunicazione e diffusione dei dati personali

I dati potranno essere comunicati da Regione Lazio - Arsial, per i motivi sopra indicati, ad altre organizzazioni o enti promotori delle stesse iniziative o che collaborano con la Regione Lazio - Arsial, sia in Italia che all'estero. I dati saranno trattati, con modalità cartacee ed informatizzate, da Regione Lazio - Arsial, oltre che per scopi amministrativi e contabili, per invio di materiale informativo (posta elettronica o posta ordinaria) relativo ad iniziative, in Italia e all'estero, promosse da Regione Lazio - Arsial nell'ambito delle proprie attività istituzionali.

5. Diritti dell'interessato

Lei potrà esercitare i diritti di cui agli articoli da 15 a 22 del Regolamento (UE) 2016/679, ove applicabili con particolare riferimento all'articolo 13 comma 2 lettera B) che prevede il diritto di accesso ai dati personali, la rettifica, la cancellazione, la limitazione del trattamento, l'opposizione e la portabilità dei dati. Le sue Richieste per l'esercizio dei Suoi diritti dovranno essere inviate all'indirizzo di posta elettronica all'indirizzo di posta elettronica: promozione@arsial.it.

Per tutte le informazioni relative al dettaglio del trattamento dei dati, consultare la sezione dedicata sul nostro sito al seguente link: <http://www.arsial.it/arsial/privacy/>

ARSIAL




Slow Food

A.R.S.I.A.L.

Area Promozione e Comunicazione
Via Rodolfo Lanciani, 38
00162 – Roma

Mail PEC: arsial@pec.arsialpec.it

Avviso Pubblico TERRA MADRE – SALONE DEL GUSTO 2022

DICHIARAZIONE AIUTI “DE MINIMIS”

da compilare dall’impresa richiedente e da tutte le imprese a monte o a valle, legate ad essa da un rapporto di collegamento (controllo), nell’ambito dello stesso Stato membro

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a a _____

il _____ residente in _____

Codice fiscale _____ in qualità di titolare/legale rappresentante dell’Impresa:

_____ Codice fiscale _____

in relazione alla richiesta di agevolazione presentata a valere sull’avviso pubblico CIBUS approvato con determinazione dirigenziale n. 559/RE del 12/07/2022 nel rispetto di quanto previsto dai Regolamenti “de minimis” della Commissione:

- Regolamento n. 1407/2013 (aiuti “de minimis”),
- Regolamento n. 360/2012 (aiuti “de minimis” ad imprese che forniscono servizi di interesse economico generale),
- Regolamento n. 717/2014 (aiuti “de minimis” nel settore della pesca e dell’acquacoltura),
- Regolamento n. 1408/2013 (aiuti “de minimis” nel settore agricolo),

DICHIARA

- a) che, in relazione alle spese oggetto della richiesta di contributo, l’Impresa rappresentata non ha ottenuto altri benefici o agevolazioni previsti da normative comunitarie, nazionali, regionali o comunque di natura pubblica,
- b) che l’esercizio finanziario (anno fiscale) dell’impresa inizia il _____ e termina il _____ di ciascun anno,
- c) che l’impresa rappresentata:

[di seguito barrare le caselle interessate]

- non è controllata né controlla, direttamente o indirettamente¹, altre imprese
- controlla, anche indirettamente, le imprese seguenti aventi sede in Italia:
(indicare *Ragione sociale, codice fiscale, indirizzo* della/e impresa/e controllata/e)

¹ Per il concetto di controllo, ai fini della presente dichiarazione, si vedano le Istruzioni per la compilazione allegate.

- è controllata, anche indirettamente, dalle imprese seguenti aventi sede in Italia:
(indicare *Ragione sociale, codice fiscale, indirizzo* della/e impresa/e controllante/i)

d) che l'impresa rappresentata, nell'esercizio in corso e nei due esercizi precedenti,

- non è stata interessata da fusioni, acquisizioni o scissioni
- è stata interessata da fusioni, acquisizioni o scissioni

DICHIARA inoltre

ai sensi degli art. 46, 47 e 76 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali nel caso di dichiarazioni non veritiere, di formazione o uso di atti falsi, sotto la propria responsabilità

e) che l'impresa rappresentata, tenuto conto di eventuali fusioni, acquisizioni o scissioni, nell'esercizio finanziario in corso e nei due precedenti:

[di seguito barrare la casella interessata]

- non ha beneficiato di agevolazioni pubbliche in regime "*de minimis*" a titolo di nessuno dei Regolamenti sopra elencati,
oppure
- ha beneficiato delle agevolazioni pubbliche in regime "*de minimis*" indicate di seguito:

Impresa beneficiaria ⁽²⁾	Regolamento comunitario	Data concessione contributo	Normativa di riferimento	Ente concedente ⁽³⁾	Importo lordo

Data	Firma del titolare/legale rappresentante
-------------	---

² In caso di imprese interessate da operazioni di fusione o acquisizione, indicare il nominativo dell'impresa che ha beneficiato del contributo.

³ Si intende l'Ente che ha effettuato la concessione o di riferimento (Stato, Regione, Provincia, Comune, C.C.I.A.A., Inps, Inail, Agenzia delle Entrate, ecc.)

DICHIARAZIONE “DE MINIMIS”

ISTRUZIONI PER LA COMPILAZIONE

Il legale rappresentante di ogni impresa candidata a ricevere un aiuto in regime “*de minimis*” è tenuto a sottoscrivere una dichiarazione – rilasciata ai sensi dell’art. 47 del DPR 445/2000 – che attesti gli aiuti ottenuti in “*de minimis*” nell’esercizio finanziario in corso e nei due precedenti. Il nuovo aiuto potrà essere concesso solo se, sommato a quelli già ottenuti nei tre esercizi finanziari suddetti, non superi i massimali stabiliti da ogni Regolamento di riferimento. Siccome il momento rilevante per la verifica dell’ammissibilità è quello in cui avviene la concessione (il momento in cui sorge il diritto all’agevolazione), la dichiarazione dovrà essere confermata, o aggiornata, su richiesta dell’amministrazione, con riferimento appunto alla concessione.

Si ricorda che se dovesse venire superato il massimale previsto, l’impresa perderà il diritto non all’importo in eccedenza, ma all’intero aiuto in conseguenza del quale tale massimale è stato superato.

Quali agevolazioni indicare

Devono essere riportate tutte le agevolazioni ottenute in “*de minimis*” ai sensi di qualsiasi regolamento comunitario relativo a tale tipologia di aiuti, specificando, per ogni aiuto, a quale regolamento facesse riferimento (agricoltura, pesca, SIEG o “generale”).

Nel caso di aiuti concessi in forma diversa dal contributo (ad esempio, come prestito agevolato o come garanzia), dovrà essere indicato l’importo dell’equivalente sovvenzione, come risulta dall’atto di concessione di ciascun aiuto.

In relazione a ciascun aiuto deve essere rispettato il massimale triennale stabilito dal regolamento di riferimento. Questo si differenzia come segue:

- 200.000,00 € in tutti i casi diversi da quelli indicati di seguito; sono compresi gli aiuti nel settore della trasformazione e commercializzazione di prodotti agricolo, anche se il beneficiario è un’impresa agricola; (Regolamento 1407/2013, prima 1998/2006)
- 100.000,00 € nel caso di aiuti ad un’impresa che opera nel settore del trasporto merci su strada, per spese inerenti quell’attività (Regolamento 1407/2013, prima 1998/2006)
- 15.000,00 € per gli aiuti nel settore agricolo (attività primaria) (Regolamento 1408/2013, prima 1535/2007)
- 30.000,00 € per gli aiuti nel settore della pesca e dell’acquacoltura (Regolamento 717/2014, prima 875/2007)
- 500.000,00 € nel caso di compensazioni di oneri di servizio pubblico a favore di imprese affidatarie di un SIEG (Regolamento 360/2012).

Il massimale applicabile caso per caso è quello relativo all’attività (la spesa) che viene agevolata con l’aiuto. Un’impresa può essere quindi beneficiaria di aiuti ai sensi di più regolamenti “*de minimis*”; a ciascuno di tali aiuti si applicherà il massimale pertinente, con l’avvertenza che l’importo totale degli aiuti “*de minimis*” ottenuti in ciascun triennio di riferimento non potrà comunque superare il tetto massimo più elevato tra quelli cui si fa riferimento.

Ad esempio, un’impresa agricola potrà ottenere aiuti in base ai due regolamenti “*de minimis*” di riferimento, nel limite triennale, rispettivamente, di 15.000,00 € e di 200.000,00 €, ma in ogni caso la somma di tutti gli aiuti non potrà superare i 200.000,00 €.

Periodo di riferimento

I massimali sopra indicati si riferiscono all'esercizio finanziario in corso e ai due esercizi precedenti. Dato che esso non coincide necessariamente con l'anno solare, dovrà essere indicato il periodo di riferimento per quanto riguarda l'impresa richiedente.

Come individuare il beneficiario – “Il concetto di impresa unica”

Le regole comunitarie stabiliscono che, ai fini della verifica del rispetto dei massimali, “le entità controllate (di diritto o di fatto) dalla stessa entità debbano essere considerate come un'unica impresa beneficiaria”. Ne consegue che nel rilasciare la dichiarazione “*de minimis*” si dovranno indicare tutte le imprese, a monte o a valle, legate all'impresa dichiarante da un rapporto di collegamento (controllo), nell'ambito dello stesso Stato membro. Fanno eccezione le imprese tra le quali il collegamento si realizza attraverso un Ente pubblico, che sono prese in considerazione singolarmente.

Art. 2, par. 2 Regolamento n. 1407/2013

Ai fini del presente regolamento, s'intende per «impresa unica» l'insieme delle imprese fra le quali esiste almeno una delle relazioni seguenti:

- a) un'impresa detiene la maggioranza dei diritti di voto degli azionisti o soci di un'altra impresa;*
- b) un'impresa ha il diritto di nominare o revocare la maggioranza dei membri del consiglio di amministrazione, direzione o sorveglianza di un'altra impresa;*
- c) un'impresa ha il diritto di esercitare un'influenza dominante su un'altra impresa in virtù di un contratto concluso con quest'ultima oppure in virtù di una clausola dello statuto di quest'ultima;*
- d) un'impresa azionista o socia di un'altra impresa controlla da sola, in virtù di un accordo stipulato con altri azionisti o soci dell'altra impresa, la maggioranza dei diritti di voto degli azionisti o soci di quest'ultima.*

Le imprese fra le quali intercorre una delle relazioni di cui al primo comma, lettere da a) a d), per il tramite di una o più altre imprese sono anch'esse considerate un'impresa unica.

Si dovrà inoltre tener conto del fatto che, nel caso di fusioni o acquisizioni, tutti gli aiuti “*de minimis*” accordati alle imprese oggetto dell'operazione devono essere sommati in capo al nuovo soggetto o al soggetto che lo avrà acquisito (senza peraltro che debbano essere revocati in caso di superamento del massimale). Nella tabella saranno dunque riportati i dati relativi all'impresa originariamente beneficiaria degli aiuti (diversa dall'impresa dichiarante) e l'importo dell'aiuto imputabile – per effetto della fusione o acquisizione – all'impresa dichiarante.

Nel caso invece di scissione di un'impresa in due o più imprese distinte, l'importo degli aiuti “*de minimis*” ottenuti dall'impresa originaria deve essere attribuito all'impresa che acquisirà le attività che hanno beneficiato degli aiuti o, se ciò non è possibile, deve essere suddiviso proporzionalmente al valore delle nuove imprese in termini di capitale investito. L'impresa dichiarante che sia stata oggetto di scissione, dovrà dunque indicare – nella colonna “erogato a saldo” – l'importo effettivamente imputabile ad essa a seguito della scissione.

Il legale rappresentante dell'impresa richiedente l'agevolazione, qualora esistano rapporti di collegamento con altre imprese, dovrà farsi rilasciare dai legali rappresentanti di queste idonee dichiarazioni attestanti gli aiuti in regime “*de minimis*” ottenuti nel triennio di riferimento da ciascuna di esse. Tali dichiarazioni dovranno essere allegate alla domanda.

Ai fini della compilazione si invita a consultare la sezione Trasparenza del Registro Nazionale degli Aiuti nella pagina degli aiuti individuali cliccando il seguente link ed inserendo il codice fiscale dell'impresa

<https://www.rna.gov.it/RegistroNazionaleTrasparenza/faces/pages/TrasparenzaAiuto.jspx>

TERRA MADRE

SALONE DEL GUSTO

Linee guida
espositori



Sommario

Premessa	1
Regole generali	2
Prodotti di origine animale	
Latte, formaggi e latticini	4
Gelati	5
Uova	6
Carne, salumi e prodotti trasformati	7
Pesci e prodotti ittici	8
Mieli	9
Cereali, farine e prodotti derivati	
Farine	11
Pani	12
Prodotti da forno e dolci	13
Pasta secca	14
Pasta fresca e ripiena	15
Risi	16
Ortofrutta e derivati	
Ortofrutta	18
Conservate ortofrutticole	18
Olio extravergine di oliva	19
Oli e grassi vegetali	19
Cioccolato, caffè, tè e tisane, sale	
Cioccolato e trasformati a base di cacao	21
Caffè	21
Tè e infusi	22
Piante aromatiche, officinali e derivati	23
Sali	23
Vini, aceti, birre, bevande spiritose	
Vini	25
Aceti	26
Birre	27
Bevande spiritose	27



PREMESSA

Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish, i Mercati della Terra sono le principali vetrine della rete Slow Food: delle sue attività, dei suoi progetti, delle sue politiche e delle sue campagne internazionali. È quindi fondamentale che i produttori del mercato siano ambasciatori di Slow Food e presentino prodotti coerenti con la filosofia del buono, pulito e giusto e con le campagne internazionali promosse dall'associazione:

- per la difesa della biodiversità, la promozione di pratiche agroecologiche ecosostenibili, la tutela della fertilità del suolo, la buona gestione dell'acqua, la tutela del paesaggio, il rispetto del benessere animale, la trasparenza nei confronti del consumatore, la difesa del latte crudo, la promozione di forme di pesca sostenibile;
- contro l'uso eccessivo della chimica di sintesi in agricoltura (fertilizzanti e pesticidi), contro gli Ogm, contro l'uso di additivi, conservanti e coloranti, contro gli sprechi alimentari, contro l'uso eccessivo di packaging e di contenitori monouso.

Queste linee guida sono in continua evoluzione, per renderle sempre più utili ai produttori e coerenti con i principi di Slow Food.

REGOLE GENERALI

- I mercati di Terra Madre Salone del Gusto, Cheese, Slow Fish e i Mercati della Terra sono destinati esclusivamente ai produttori. Di conseguenza, non possono esporre e vendere i rivenditori. I prodotti presenti devono essere sempre di produzione propria, salvo eventuali deroghe. Per quanto riguarda alcune filiere sono ammessi anche affinatori (ad esempio per i formaggi o i salumi). L'organizzazione dell'evento valuterà la possibilità di concedere deroghe a questo punto nel caso di soggetti particolari (ad esempio selezionatori e rivenditori che fanno parte dei circuiti del biologico e del mercato equo e solidale oppure altri soggetti che sviluppano progetti di distribuzione virtuosa).
- I prodotti non devono contenere OGM.
- Le confezioni dei prodotti devono essere minime, facilmente scomponibili, compostabili o riciclabili.
- Gli espositori, nei giorni della manifestazione, non possono usare piatti, forchette, bicchieri in plastica, ma solo oggetti compostabili o in materiali naturali (legno, vetro, fibre vegetali eccetera).
- Chi partecipa deve descrivere il proprio lavoro con il maggiore dettaglio possibile: o sull'etichetta (l'ideale è presentare un'etichetta narrante) o con un cartello esposto nello stand.
- Le linee guida sono vincolanti. Spetta in primo luogo ai produttori garantirne il rispetto e dichiarare eventuali non conformità. L'organizzazione potrà concedere deroghe laddove lo riterrà opportuno.

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE





LATTE, FORMAGGI E LATTICINI

- I mangimi destinati all'alimentazione degli animali devono essere privi di Ogm.
- I formaggi e i latticini devono essere ricavati da latte di allevamenti attenti al benessere animale.
- I formaggi e i latticini devono essere prodotti con latte di proprietà o acquistato localmente da allevamenti che partecipino a progetti di filiera che impegnano i partecipanti a produrre secondo criteri di sostenibilità.
- I formaggi devono essere a latte crudo.
- I formaggi devono essere prodotti con caglio animale o vegetale. Non sono consentiti i cagli microbici.
- Non possono essere venduti formaggi che abbiano subito trattamenti chimici in crosta o affumicature con fumo liquido. Sono ammessi invece trattamenti tradizionali (pomodoro, cera, paraffina, olio, grappa, carbone, cenere, eccetera).
- Non possono essere venduti prodotti che contengano additivi di sintesi e/o estrazione chimica, tra i quali ad esempio conservanti, coloranti, emulsionanti, addensanti ecc.
- Non possono essere venduti prodotti aromatizzati con aromi chimici di sintesi, artificiali o naturali-identici (ad esempio l'aroma tartufato).

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che:

- Producono formaggi realizzati senza fermenti selezionati. Quindi, in ordine di precedenza, sono accettati produttori di formaggi senza fermenti o prodotti con fermenti autoprodotti (latte innesto, siero-innesto).
- Producono latticini con latte di razze autoctone.
- Vendono prodotti ottenuti dal latte di animali nutriti prevalentemente al pascolo o comunque con alti apporti di erba/fieno (70/30).
- Possiedono una certificazione biologica.



GELATI

- Non è consentito l'impiego di basi liquide già pronte e "basi in polvere" prebilanciate e standardizzate dalle aziende di semilavorati.
- Il latte deve essere fresco e di "alta qualità".
- La panna deve essere fresca.
- Il latte, la panna, il burro devono provenire da allevamenti attenti al benessere animale di origine nazionale. Non possono in ogni caso provenire dall'estero.
- È consentito l'uso di latte in polvere, concentrato e condensato nella percentuale massima del 8% sul totale degli ingredienti. Non è consentito il suo impiego esclusivo in sostituzione di latte fresco e panna.
- Non è consentito l'impiego di additivi di sintesi, tra cui coloranti artificiali e aromi artificiali o naturali-identici, anche nei semi-lavorati che li contengono (ad esempio cioccolato, praline, confetture ecc.)
- Non è consentito l'impiego di grassi vegetali idrogenati, oli di palma e colza, anche nei semi-lavorati che li contengono.
- Non è consentito l'impiego di mono e di-gliceridi degli acidi grassi.
- Gli albumi e i tuorli devono essere freschi o pastorizzati. Lo standard minimo delle uova è l'allevamento all'aperto (categoria 1).
- Non è consentito l'utilizzo di uova liofilizzate e surgelate e di uova provenienti dall'estero.
- La frutta fresca utilizzata deve essere stagionale e di provenienza nazionale. Fuori stagione è possibile utilizzare frutta surgelata o trasformata facendo riferimento a quanto previsto dalle presenti linee guida.
- Il cioccolato utilizzato deve essere conforme a quanto previsto dalle presenti linee guida.
- Le paste di frutta secca devono essere utilizzate pure al 100%.
- Non è consentito l'utilizzo di caffè solubile

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che:

- Acquistano gli ingredienti non caratterizzanti (ad esempio il latte, lo zucchero, le uova) a filiera corta e di provenienza locale ovunque possibile.
- Producono il gelato a partire da latte crudo.
- Producono il gelato espresso, senza ricorrere alla surgelazione per più di tre giorni.
- Utilizzano ingredienti biologici (o con certificazioni equivalenti che attestino pratiche produttive sostenibili) ed equosolidali.
- Utilizzano un'acqua di fonte locale.



UOVA

- Lo standard per le uova destinate al consumo diretto deve essere l'allevamento all'aperto (categoria 1), al pascolo.
- È vietata la somministrazione di antibiotici a titolo preventivo.

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che:

- Possiedono certificazione biologica (uova categoria 0).
- Somministrano miscele di cereali e leguminose prodotte localmente o di varietà autoctone.
- Preservano la biodiversità locale con l'allevamento di razze autoctone.

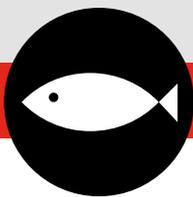


CARNE, SALUMI E PRODOTTI TRASFORMATI

- I mangimi destinati all'alimentazione degli animali devono essere privi di Ogm.
- I prodotti devono essere realizzati a partire da carne di animali nati, allevati, macellati nel Paese in cui avviene la trasformazione.
- I prodotti devono essere realizzati con carne di animali allevati nel rispetto del benessere animale.
- Non possono essere venduti prodotti che contengano siero di latte, caseinati e derivati del latte, additivi (polifosfati, aromi artificiali, esaltatori di sapidità, coloranti, eccetera) e starters (saccarosio, destrosio, eccetera).
- È vietata la vendita di foie gras e di conserve derivanti dall'allevamento di oche e anatre realizzati con alimentazione forzata o detta anche "assistita".

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che:

- Utilizzano budello naturale o a base di fibre naturali.
- Producono salumi senza nitriti e nitrati.
- Producono salumi con carni da allevamenti allo stato brado o semi-brado e da razze autoctone.
- Possiedono certificazione biologica.



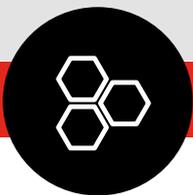
PESCI E PRODOTTI ITTICI

- Non è consentita la vendita, come prodotto fresco o conservato, di tonno rosso, pesce spada, anguilla, merluzzo se non provenienti da zone di pesca dove gli stock ittici della specie non sono a rischio di estinzione* o da progetti sostenibili quali i Presidi o altri progetti in cui i pescatori sono impegnati attivamente nella gestione della risorsa e del ripopolamento.
- Non è consentita la vendita di prodotti provenienti da acquacoltura intensiva, in particolare dall'allevamento e stabulazione di specie carnivore (ad esempio salmone e tonno rosso) o destinate alla produzione di mangimi. È incoraggiato invece l'allevamento su piccola scala di molluschi, pesci erbivori e autoctoni, in particolare se si tratta di un modello integrato di sviluppo sostenibile.
- È consentita la vendita di alghe selvatiche o provenienti da coltivazioni tradizionali di alghe su piccola scala, se integrate con un modello di sviluppo costiero sostenibile.
- È consentita la vendita di uova di pesce solo se provenienti da allevamenti che rispondono ai requisiti indicati nelle presenti linee guida o da cattura su stock ittici non a rischio di estinzione* e unicamente se si utilizza anche il resto del pesce per altre trasformazioni o per la vendita.
- I prodotti devono presentare indicazione chiara della zona Fao di provenienza e della tipologia di pesca, che deve essere altamente selettiva per ridurre le catture accessorie.
- I trasformati ittici devono essere realizzati con specie catturate nella zona di produzione.
- Gli ingredienti secondari dei prodotti conservati devono essere naturali, di alta qualità e prioritariamente di provenienza locale.
- Non sono ammessi prodotti per la cui trasformazione si utilizzano conservanti, additivi e coloranti chimici di sintesi. Non è ammesso l'impiego di aromi artificiali.
- I prodotti sott'olio devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati che devono seguire le indicazioni delle presenti linee guida al paragrafo "Oli e grassi vegetali".

Hanno titolo preferenziale i piccoli operatori del settore ittico, gli espositori e le aziende che:

- Lavorano più specie .
- Lavorano specie a ciclo vitale breve.
- Trasformano il pesce intero riducendo gli scarti.

** Per valutare il livello di rischio degli stock per ogni tipo di specie, Slow Food si riserva una valutazione caso per caso, utilizzando come riferimento consultivo la rete di Slow Fish e le liste rosse della International Union for conservation of nature (IUCN, Iucn.org).*



MIELI

- Possono essere esposti e venduti solo mieli millefiori (non derivanti da miscele) e monoflora riconducibili a un areale di produzione chiaramente individuato.
- Sono esclusi i mieli pastorizzati.
- Sono esclusi i mieli sottoposti a filtrazione spinta.
- Sono esclusi i mieli riscaldati al fine di impedirne la cristallizzazione.
- Non è consentito l'uso di antibiotici. Gli unici trattamenti concessi sono gli acidi organici (formico, lattico, ossalico) e gli oli essenziali (timolo, mentolo, eucaliptolo).
- Non possono essere esposti e venduti mieli di alveari in cui siano somministrati alle api alimenti proteici quali soia o latte in polvere. Per l'alimentazione di soccorso sono ammessi solo polline, miele o zucchero.

Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.

CEREALI, FARINE E PRODOTTI DERIVATI





CEREALI E FARINE

- Non possono essere esposte e vendute farine realizzate con cereali provenienti da colture geneticamente modificate e da ibridi sottoposti a brevetto commerciale.
- Possono essere esposte e vendute solo farine realizzate con cereali di cui si conosca e si indichi l'origine.
- Per quanto riguarda le farine integrali, possono essere esposte e vendute quelle che provengono dal chicco integro e non da farina bianca con aggiunta di crusca.
- Non possono essere esposte e vendute farine che contengano latte e derivati, vitamine, acidificanti, antifungini, addensanti, gelificanti, stabilizzanti né altri prodotti chimici utilizzabili come conservanti e miglioranti delle caratteristiche tecnologiche delle farine.
- Non possono essere esposti e venduti preparati auto-lievitanti per pizze, torte, dolci e farine fatta eccezione per i prodotti senza glutine.
- Possono essere esposti e venduti preparati senza glutine che contengano farine in purezza e addensanti naturali (tapioca, carrube e xantano).
- Nei preparati senza glutine non è consentita l'aggiunta di zuccheri diversi da quelli naturalmente contenuti nei cereali (saccarosio, destrosio, sciroppo di glucosio, glucosio e fruttosio, ecc.)

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Producono farine a partire da cereali di origine locale o di varietà tradizionali.
- Possiedono certificazione biologica.



PANI

Le regole relative ai pani valgono anche per chi non vende il pane, ma prepara e vende panini, tramezzini, tartine, eccetera.

- I pani esposti e venduti devono essere realizzati con farine selezionate sulla base delle linee guida sopraindicate.
- Possono essere esposti e venduti solo pani realizzati con lievito madre. È consentito l'uso di una percentuale minima di lievito di birra solo per attivare/migliorare la lievitazione.
- Non possono essere esposti e venduti prodotti realizzati a partire dalla rilavorazione di paste crude surgelate o parzialmente cotte.
- Non possono essere esposti e venduti pani realizzati con miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi natural-identici.
- Per i pani senza glutine è consentito l'impiego di addensanti e stabilizzanti naturali come gomma guar, gomma arabica, xantano, ecc.
- Eventuali aromi naturali usati devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta o nella scheda tecnica va specificata la materia prima usata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, eccetera) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Non possono essere esposti e venduti pani che contengano oli e strutti raffinati o altri surrogati di ingredienti di qualità più alta (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'extravergine di oliva).
- Possono essere esposti e venduti e somministrati solo pani conservati naturalmente.
- Possono essere esposti e venduti pani senza glutine realizzati con farine naturalmente prive di glutine (o mix di esse), fra cui amidi di cereali senza glutine o tuberi.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Producono pani con farine di cereali di origine locale o di varietà tradizionali.
- Possiedono certificazione biologica.



PRODOTTI DA FORNO E DOLCI

- I prodotti da forno e i dolci esposti e venduti devono essere realizzati con farine selezionate sulla base delle linee guida sopraindicate.
- Gli ingredienti caratterizzanti il prodotto (castagne, noci, olive, eccetera) devono essere di origine locale; nel caso in cui non sia possibile reperirli nell'area storica di produzione devono provenire dal territorio regionale o da una regione limitrofa, a eccezione degli ingredienti che necessariamente e storicamente provengono da fuori area, ad esempio zucchero, sale, vaniglia, cacao, caffè, pistacchi o altro, a seconda del Paese.
- Lo standard minimo per le uova è l'allevamento all'aperto (categoria1), hanno però titolo preferenziale le uova provenienti da agricoltura biologica (categoria 0).
- Non possono essere esposti e venduti prodotti da forno e dolci che contengano uova congelate.
- Non possono essere esposti e venduti prodotti da forno realizzati con miglioratori e coadiuvanti per panificazione chimici di sintesi e/o di estrazione chimica come additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi naturali identici.
- Nei prodotti senza glutine è consentito l'impiego di addensanti addensanti e stabilizzanti naturali come gomma guar, gomma arabica, xantano, ecc. e lecitina da matrice non OGM.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta o nella scheda tecnica va specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, eccetera) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Non possono essere esposti e venduti prodotti da forno e dolci che contengano oli e strutti raffinati o altri surrogati di ingredienti di qualità più alta (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'extravergine di oliva).



PASTA SECCA

- La pasta esposta e venduta deve essere realizzata con farine selezionate sulla base delle linee guida sopraindicate.
- Non possono essere esposte e vendute paste secche realizzate con additivi, coadiuvanti, coloranti artificiali e aromi artificiali o natural-identici.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse in etichetta e scheda tecnica deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, eccetera) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Trattano tutta la filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione della pasta.
- Possiedono certificazione biologica.
- Producono formati di pasta legati alla tradizione locale e, per le paste secche di grano duro, la trafilatura in bronzo.



PASTA FRESCA E RIPIENA

- La pasta fresca esposta e venduta deve essere realizzata con farine selezionate sulla base delle linee guida sopraindicate.
- Possono essere esposte e vendute solo paste fresche realizzate interamente nel proprio stabilimento.
- Non possono essere esposte e vendute paste fresche il cui impasto o ripieno sia realizzato con additivi fra i quali stabilizzanti, conservanti, esaltatori di sapidità, estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e aromi natural-identici.
- Gli aromi naturali contenuti nell'impasto o nel ripieno devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse in etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, eccetera) e non la dicitura generica "aromi naturali".
- Non possono essere esposti e venduti prodotti che contengano oli e strutti raffinati o altri surrogati di ingredienti di qualità più alta (ad esempio l'olio di sansa al posto dell'olio extravergine di oliva).
- Lo standard minimo per le uova è l'allevamento all'aperto (categoria 1), avranno però titolo preferenziale le uova provenienti da agricoltura biologica (categoria 0).

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Trattano tutta la filiera: dalla coltivazione dei cereali alla produzione della pasta.
- Possiedono certificazione biologica.
- Producono formati di pasta legati alla tradizione locale.



RISI

- Possono essere esposti e venduti solo risi coltivati in azienda.
- La coltivazione deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo. Non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Non possono essere esposti e venduti risi che hanno subito trattamenti sbiancanti con olio (riso camolino), con glucosio e con talco (riso brillato).

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Espongono e vendono varietà di riso tradizionalmente coltivate nell'area.
- Lavorano direttamente i propri risi.
- Possiedono certificazione biologica.

ORTOFRUTTA E DERIVATI





ORTOFRUTTA

- La coltivazione deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Possono essere esposti e venduti solo prodotti ortofrutticoli che, nella fase del post raccolta, non siano stati trattati con sostanze chimiche di sintesi.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Possiedono certificazione biologica.
- Valorizzano specie e varietà vegetali autoctone e tradizionalmente coltivate nella zona di produzione.



CONSERVE ORTOFRUTTICOLE

- Nelle confetture la percentuale minima di frutta deve essere del 65%.
- Nelle conserve vegetali la percentuale minima della verdura deve essere del 65%.
- Non possono essere vendute conserve di frutta e verdura che contengano ingredienti chimici di sintesi e/o di estrazione chimica, tra cui liofilizzati, aromi sintetici, coloranti, additivi, integratori e coadiuvanti tecnologici di sintesi, fra cui edulcoranti, addensanti, gelatinizzanti, emulsionanti, stabilizzanti, antiossidanti e coloranti, solfiti e zeoliti.
- I prodotti devono riportare indicazioni sulle tipologie di oli utilizzati.
- Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o derivati di esse. In etichetta o in scheda tecnica deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, aglio, cannella, eccetera) e non è accettata la dicitura generica "aromi naturali".
- Per i prodotti secchi ed essiccati, nella fase di conservazione (pre e post confezionamento) sono vietati l'uso di qualsiasi sostanza chimica nonché trattamenti con l'anidride carbonica.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che possiedono certificazione biologica.



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

- Gli oli esposti e venduti devono essere prodotti a partire da olivi coltivati in modo sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Il frantoio deve essere situato nell'area di produzione. Qualora non indicato in etichetta, si chiede di specificarlo in fase di autodichiarazione.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Producono olio a partire da cultivar autoctone dell'area di produzione.
- Possiedono certificazione biologica.
- Figurano nella Guida degli oli extravergini italiani di Slow Food Editore
- Appartengono al Presidio Slow Food dell'olio Extravergine italiano



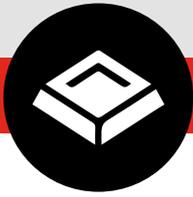
OLI E GRASSI VEGETALI

- Possono essere esposti e venduti solo oli ottenuti da estrazioni meccaniche a freddo.
- Gli oli esposti e venduti devono essere prodotti a partire da coltivazioni sostenibili per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Non possono essere esposti e venduti oli di cui non si specifichi la provenienza del vegetale.
- Per quel che riguarda gli oli di soia e di colza, è obbligatoria la certificazione Ogm free.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che possiedono certificazione biologica.

CIOCCOLATO, CAFFÈ, TÈ E TISANE, SALE





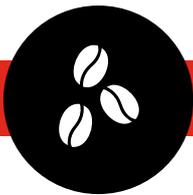
CIOCCOLATO E TRASFORMATI

A BASE DI CACAO

- Nel caso del cioccolato fondente le fave di cacao devono essere la componente principale del prodotto finale.
- L'origine del prodotto in vendita (regione, nome del produttore e/o della cooperativa) deve essere esposta chiaramente.
- Non possono essere esposti e venduti prodotti che contengano aromi di sintesi e/o estrazione chimica (ad esempio vanillina), lecitina da matrice OGM (ad esempio la lecitina di soia), olio di palma, olio di cocco e oli vegetali generici di cui non si indichi la provenienza.
- La coltivazione del cacao deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo. Non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- L'ingrediente principale dei trasformati a base di cacao non può essere lo zucchero.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Utilizzano ingredienti provenienti da progetti di presidio, segnalati sull'arca del gusto o legati a produttori delle comunità slow food.
- Realizzano prodotti "from bean to bar".



CAFFÈ

- Sono ammessi alla vendita i caffè monorigine. La vendita di miscele sarà valutata caso per caso.
- L'origine del prodotto in vendita (regione, nome del produttore e/o della cooperativa) deve essere esposta chiaramente.
- La coltivazione del caffè deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che propongono i caffè collegati alla Slow Food Coffee Coalition, segnalati sull'Arca del Gusto o legati a produttori delle comunità Slow Food.



TÈ E INFUSI

- La coltivazione del tè e delle erbe deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo e in cui non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Non è consentita la vendita di tè e infusi contenenti aromi di sintesi. Gli aromi naturali devono essere erbe, spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, rosmarino, aglio, cumino, semi di finocchio, eccetera) e non la dicitura generica "aromi naturali".
- La zona di origine della produzione deve essere esplicitata.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

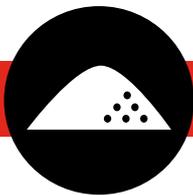
- Propongono tè fermentati secondo metodi tradizionali, lavorati manualmente o tramite rullatura o con metodi quali il Ctc.
- Possiedono certificazione biologica.



PIANTE AROMATICHE, OFFICINALI E DERIVATI

- La coltivazione delle erbe aromatiche ed officinali deve essere sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e la lavorazione del suolo e in cui non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Non è consentita la vendita di infusi contenenti aromi di sintesi e/o estrazione chimica.
- Gli aromi “naturali” devono essere spezie, essenze e/o estratti di esse. In etichetta deve essere specificata la materia prima utilizzata (salvia, timo, cumino, semi di finocchio ec.) e non la dicitura generica “aromi naturali”.
- La zona di origine della produzione o raccolta delle materie prime deve essere esplicitata.

Hanno titolo preferenziale le aziende con certificazione biologica.



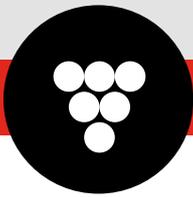
SALI

- Possono essere esposti e venduti solo sali raccolti o estratti nel rispetto dell'ambiente e in condizioni di lavoro dignitose. Sono esclusi i sali ottenuti da fonti non rigenerabili.

Hanno titolo preferenziale i sali collegati a progetti di Presidio, segnalati sull'Arca del Gusto o legati a produttori delle Comunità Slow Food.

VINI, ACETI, BIRRE, BEVANDE SPIRITOSE





VINI

- A Terra Madre Salone del Gusto, Cheese e Slow Fish le singole aziende produttrici di vino sono ammesse solo nel caso in cui facciano parte di un Presidio o di altri progetti specifici. Sono inoltre ammesse realtà consortili che partecipino ai progetti dell'associazione.
- Le cantine devono coltivare direttamente almeno il 70% delle uve che sono utilizzate per la produzione dei loro vini (con deroghe per alcune zone che per tradizione hanno un ampio commercio di uve, come Madeira, Napa Valley, Spagna del Sud, eccetera).
- Le uve devono essere prodotte a partire da viticoltura sostenibile per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo. Non è ammesso il diserbo chimico, l'uso di antibiotritici né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Le cantine non devono utilizzare l'osmosi inversa e metodi fisici di concentrazione del mosto. Inoltre, se non per gli spumanti o vini che lo prevedono per tradizione, non deve essere impiegato Mcr (mosto concentrato rettificato) o zucchero (a seconda dei Paesi dove si opera). Non è previsto l'uso di trucioli per aromatizzare i vini, della gomma arabica e di enzimi.
- I vini devono essere specchio del terroir di provenienza, per questo hanno carattere preferenziale le aziende del territorio che promuovono la valorizzazione di vitigni e lieviti autoctoni.



ACETI

- Possono essere esposti e venduti solo aceti di vino prodotti con materia prima aziendale.
- Possono essere esposti e venduti solo aceti di frutta prodotti con materie prime locali, preferibilmente di proprietà.
- La materia prima deve essere prodotta a partire da coltivazioni sostenibili per tutto ciò che riguarda la fertilizzazione, la difesa e le lavorazioni del suolo. Non è ammesso il diserbo chimico né alcun trattamento ormonale e con prodotti che contengano neonicotinoidi.
- Possono essere esposti e venduti solo aceti maturati artigianalmente nelle botti e acidificati con la madre.
- Possono essere esposti e venduti aceti balsamici tradizionali, che seguono i disciplinari.
- Non possono essere esposti e venduti condimenti balsamici se non ottenuti esclusivamente dalla lavorazione di mosto e aceto (ad esempio glasse e creme).

Hanno titolo preferenziale gli espositori e le aziende che propongono aceti di vino prodotti con vitigni tradizionali varietà autoctone.



BIRRE

- Non possono essere esposte e vendute birre realizzate con malti provenienti da colture geneticamente modificate.
- L'etichetta o la scheda tecnica devono riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati e i trattamenti effettuati sulla birra.
- In caso di produttore beer firm (produttore senza impianto di proprietà) è necessaria l'indicazione dello stabilimento di produzione in cui si è prodotta la birra.
- Hanno titolo preferenziale i produttori che indichino con chiarezza: tipologia e provenienza dei malti utilizzati, tipologia e provenienza dei luppoli utilizzati, tipologia e provenienza di ogni altra eventuale materia prima aggiunta.

Hanno titolo preferenziale le aziende e gli espositori che:

- Producono birre che rispecchiano gli stili storici dell'area laddove esistenti.
- Utilizzano materie prime da agricoltura biologica.
- Sono impegnati a sviluppare collaborazioni a livello locale (ad esempio riguardo forniture o distribuzione).
- Figurano nella guida Birre d'Italia di Slow Food Editore, con precedenza ai birrifici che hanno ottenuto riconoscimenti (con priorità ai riconoscimenti assegnati al birrificio, a seguire quelli assegnati alle singole birre).



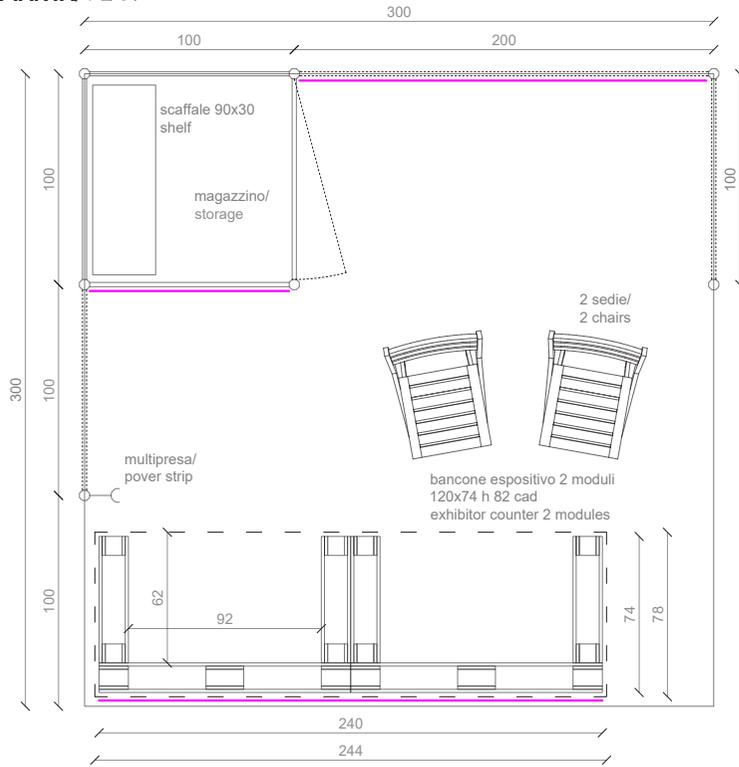
BEVANDE SPIRITOSE

- Nessuno degli ingredienti può provenire da colture di varietà geneticamente modificate.
- Possono essere esposti e venduti alcolati prodotti in via preferenziale con materie prime del territorio (compresi gli ingredienti per l'infusione) e prioritariamente basati sulla tradizione dell'area. Sono possibili eccezioni laddove alcuni ingredienti non siano disponibili nell'area. In ogni caso è richiesta l'indicazione dell'origine dei principali ingredienti.
- Non possono essere venduti distillati e liquori che contengano prodotti di sintesi quali: aromi, coloranti, dolcificanti.

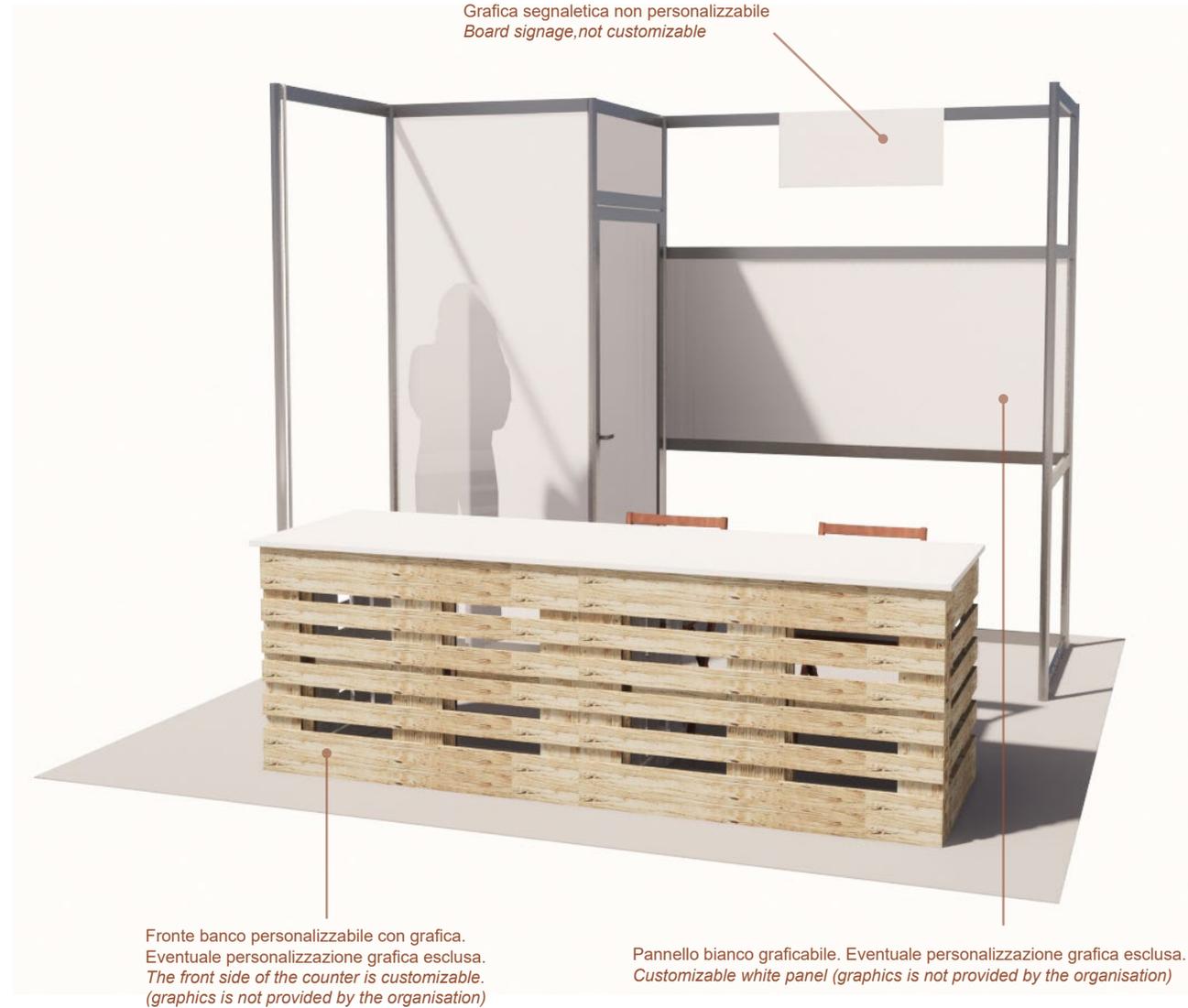
www.slowfood.it
terramadresalonedelgusto.com
[#TerraMadre2022](https://twitter.com/TerraMadre2022)



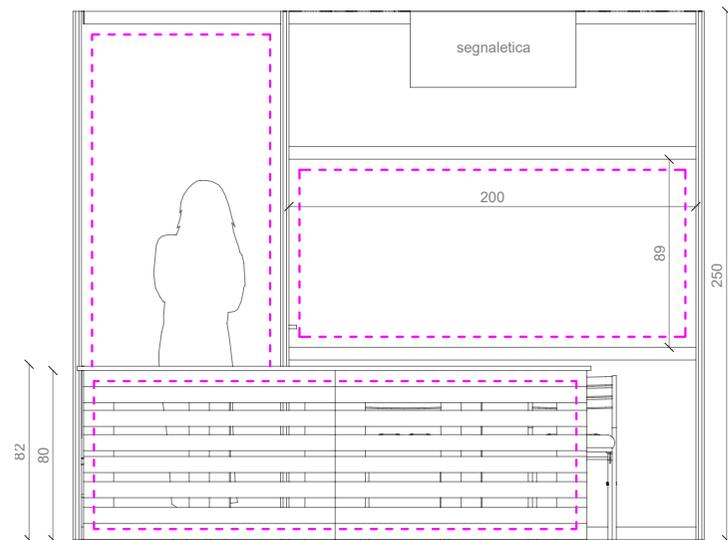
PIANTA/ PLAN



VISTA3D / VIEW 3D



PROSPETTO/ FRONT ELEVATION



--- PARTI GRAFICABILI/
GRAPHICAL PARTS

FORNITURE/ SUPPLY

Divieto di inserire arredi propri di altezza superiore alla struttura dello stand h 250 cm

Furnishings into the stand cannot be higher than the panels h 250 cm

Gli arredi potrebbero subire variazioni. Saranno comunicate in fase successiva le dimensioni esatte di tutti gli elementi.

Actual furnishings may eventually vary. Precise dimensions of all elements will be confirmed at a later stage.

Multiprese elettriche aggiuntive a quelle indicate nella scheda tecnica ed eventuali prolunghe non verranno fornite dall'organizzazione.

Additional multiple sockets and extension cables will not be provided by the organisation

GRAFICA/ GRAPHIC

La personalizzazione degli spazi graficabili è a carico dell'espositore.

Contattare l'ufficio tecnico terramadre2022@arneis.com per la produzione e messa in opera.

Le pareti graficabili sono quelle larghe 1 metro.

Graphics can be put on 1 meter wall.

Graphics is at the exhibitor expense. Please contact the technical office terramadre2022@arneis.com for production and installation.

E' vietato graficare al di fuori degli spazi consentiti.

It is forbidden to put graphics beyond the authorised spaces.

Per conoscere le dimensioni dettagliate delle strutture per l'inserimento di grafiche all'interno dello spazio espositivo si prega di contattare l'ufficio tecnico all'indirizzo terramadre2022@arneis.com

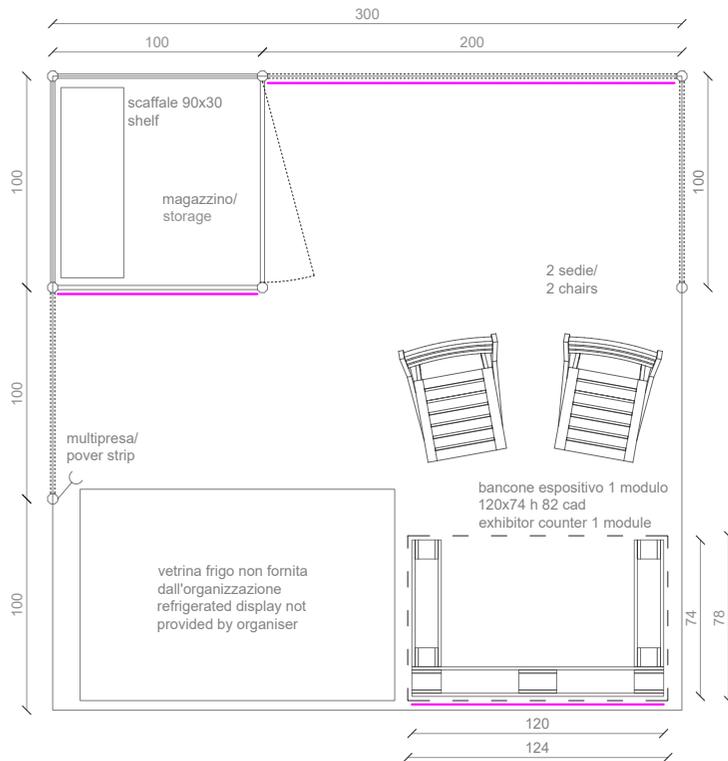
To know the detailed dimensions of structures to insert graphics inside the exhibition space, please contact the technical department at terramadre2022@arneis.com

All'interno dello spazio espositivo è possibile effettuare esclusivamente la vendita e l'esposizione dei prodotti. Potranno eventualmente essere realizzati assaggi gratuiti (atti alla vendita) che non comportino alcuna manipolazione o porzionatura di ingredienti (es. crostino con marmellata)

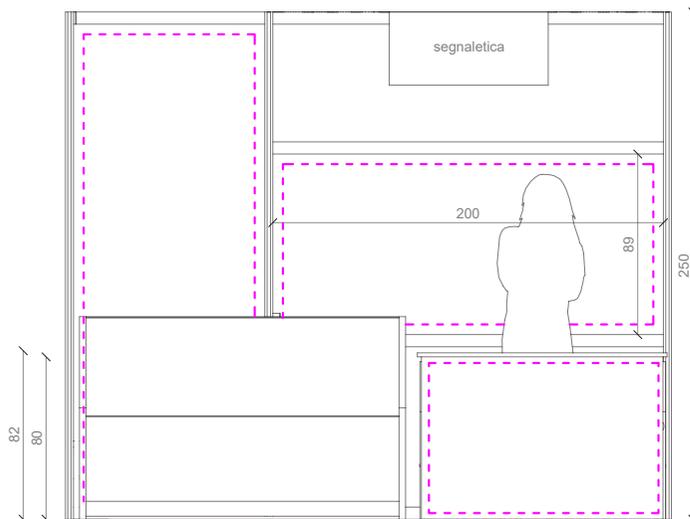
Within the exhibition space it is possible to display and sell the products; tastings can be prepared and given for free; manipulation of ingredients is not allowed.

IMPIANTO ELETTRICO ELETRICAL SYSTEM			IMPIANTO IDRICO HYDRIC SYSTEM		ARREDI E STRUTTURE FURNISHINGS AND STRUCTURES							
Alimentazione elettrica Power supply	Implementazione impianto Eletrical system implementation	Illuminazione Lighting	Impianto idrico Hydric system	Modifiche Changes	Bancone Counter	Seduta Seat	Tavolo Table	Scaffale Shelf	Magazzino/ area preparazione Warehouse or preparation area	Pavimentazione e pareti lavabili	Modifica pareti interne Interior wall changes	Aggiunta di superfici lavabili Upgrade washable materials
1 kW erogato da multipresa bipasso 1 kW supplied by 1 power strip	NO	1 faro a led da 30W / 30W led spotlight	NO	NO	2 moduli 120x80 cm 2 modules 120x80 cm	n 2 sedie n 2 chair	NO	1	SI	NO	NO	NO

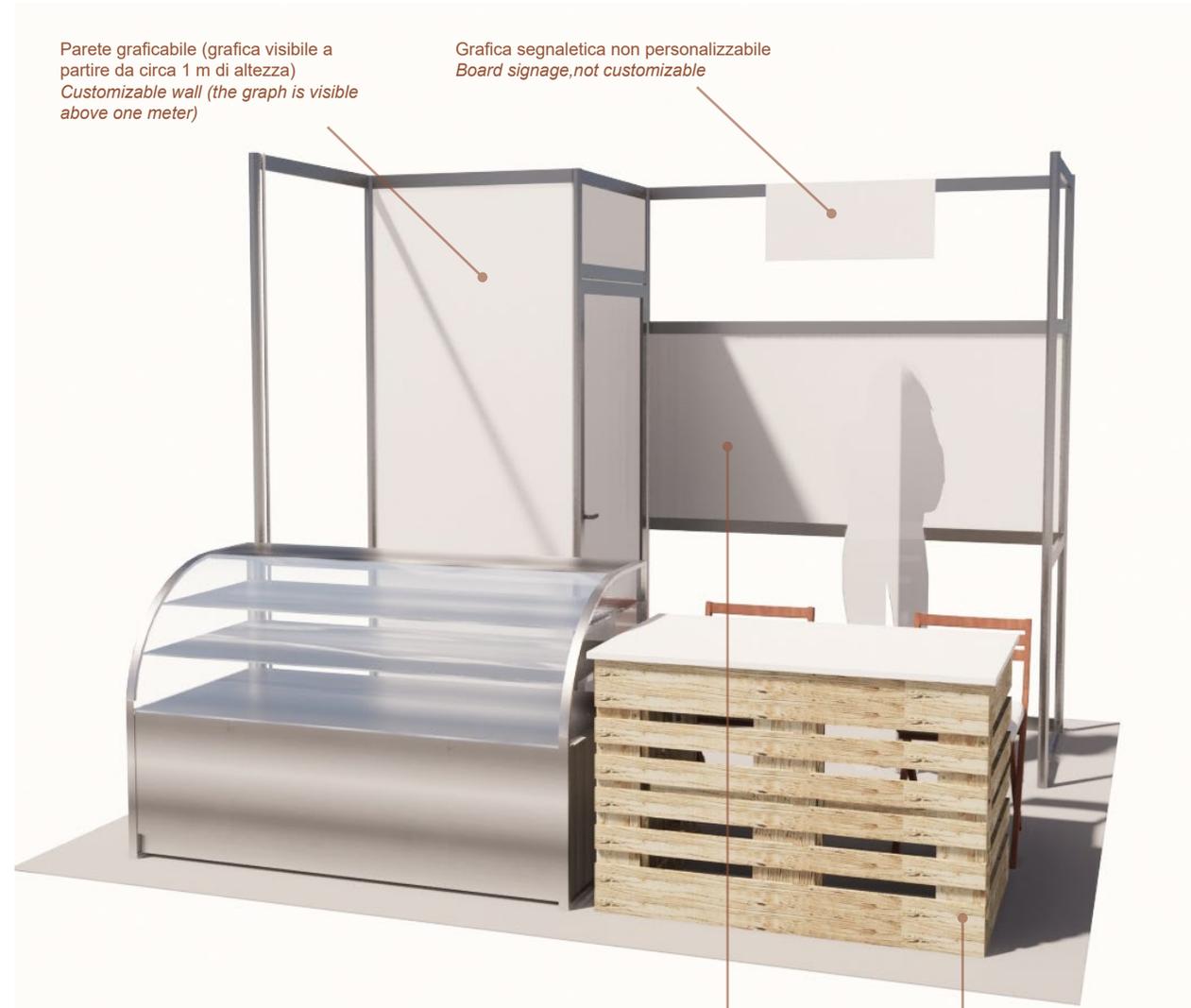
PIANTA/ PLAN



PROSPETTO/ FRONT ELEVATION



VISTA3D / VIEW 3D



--- PARTI GRAFICABILI/
GRAPHICAL PARTS

Pannello bianco graficabile. Eventuale personalizzazione grafica esclusa.
Customizable white panel (graphics is not provided by the organisation)

FORNITURE/ SUPPLY

Divieto di inserire arredi propri di altezza superiore alla struttura dello stand h 250 cm

Furnishings into the stand cannot be higher than the panels h 250 cm

Gli arredi potrebbero subire variazioni. Saranno comunicate in fase successiva le dimensioni esatte di tutti gli elementi.

Actual furnishings may eventually vary. Precise dimensions of all elements will be confirmed at a later stage.

Multiprese elettriche aggiuntive a quelle indicate nella scheda tecnica ed eventuali prolunghe non verranno fornite dall'organizzazione.

Additional multiple sockets and extension cables will not be provided by the organisation

GRAFICA/ GRAPHIC

La personalizzazione degli spazi graficabili è a carico dell'espositore.

Contattare l'ufficio tecnico terramadre2022@arneis.com per la produzione e messa in opera.

Le pareti graficabili sono quelle larghe 1 metro.

Graphics can be put on 1 meter wall.

Graphics is at the exhibitor expense. Please contact the technical office terramadre2022@arneis.com for production and installation.

E' vietato graficare al di fuori degli spazi consentiti.

It is forbidden to put graphics beyond the authorised spaces.

Per conoscere le dimensioni dettagliate delle strutture per l'inserimento di grafiche all'interno dello spazio espositivo si prega di contattare l'ufficio tecnico all'indirizzo terramadre2022@arneis.com

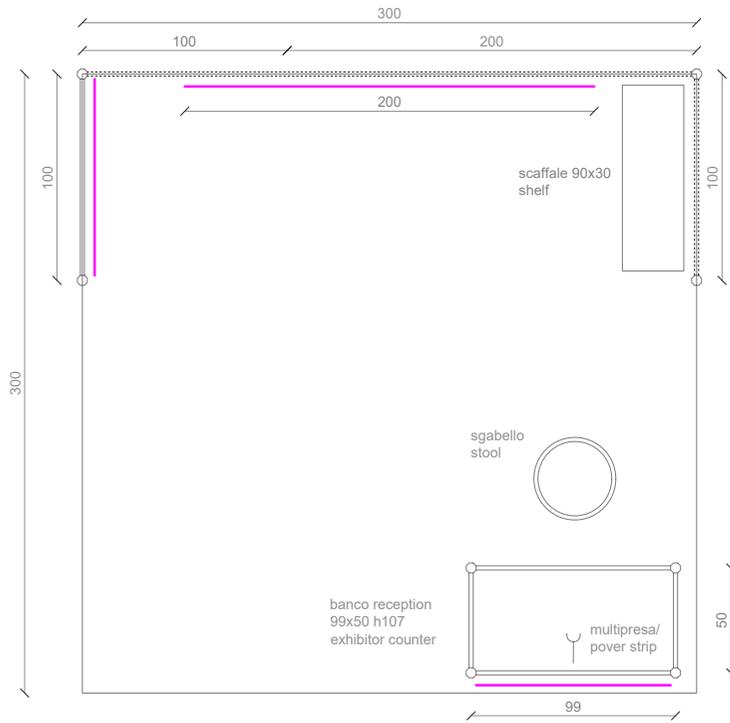
To know the detailed dimensions of structures to insert graphics inside the exhibition space, please contact the technical department at terramadre2022@arneis.com

All'interno dello spazio espositivo è possibile effettuare esclusivamente la vendita e l'esposizione dei prodotti. Potranno eventualmente essere realizzati assaggi gratuiti (atti alla vendita) che non comportino alcuna manipolazione o porzionatura di ingredienti (es. crostino con marmellata)

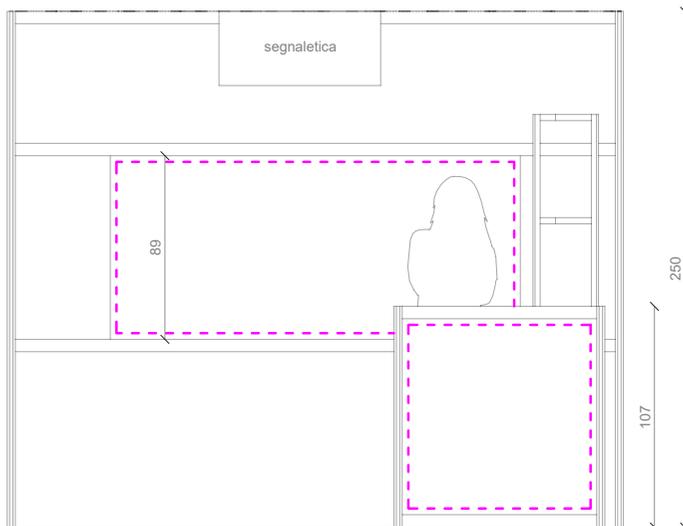
Within the exhibition space it is possible to display and sell the products; tastings can be prepared and given for free; manipulation of ingredients is not allowed.

IMPIANTO ELETTRICO ELETRICAL SYSTEM			IMPIANTO IDRICO HYDRIC SYSTEM		ARREDI E STRUTTURE FURNISHINGS AND STRUCTURES							
Alimentazione elettrica Power supply	Implementazione impianto Eletrical system implementation	Illuminazione Lighting	Impianto idrico Hydric system	Modifiche Changes	Bancone Counter	Seduta Seat	Tavolo Table	Scaffale Shelf	Magazzino/ area preparazione Warehouse or preparation area	Pavimentazione e pareti lavabili	Modifica pareti interne Interior wall changes	Aggiunta di superfici lavabili Upgrade washable materials
1 kW erogato da multipresa bipasso 1 kW supplied by 1 power strip	NO	1 faro a led da 30W / 30W led spotlight	NO	NO	1 modulo 120x80 cm 1 module 120x80 cm	n 2 sedie n 2 chairs	NO	1	SI	NO	NO	NO

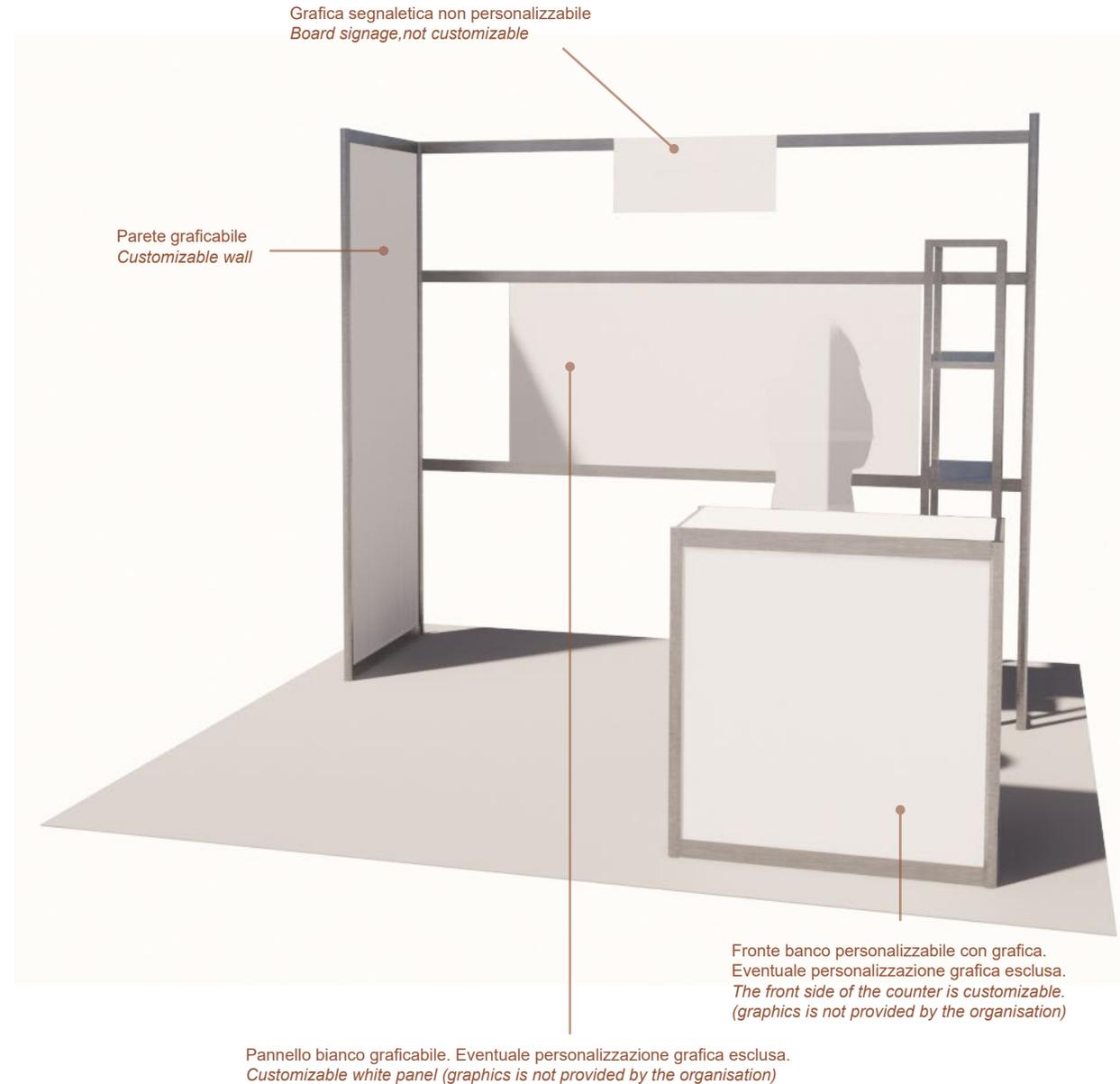
PIANTA/ PLAN



PROSPETTO/ FRONT ELEVATION



VISTA3D / VIEW 3D



--- PARTI GRAFICABILI/
GRAPHICAL PARTS

FORNITURE/ SUPPLY

Divieto di inserire arredi propri di altezza superiore alla struttura dello stand h 250 cm

Furnishings into the stand cannot be higher than the panels h 250 cm

Gli arredi potrebbero subire variazioni. Saranno comunicate in fase successiva le dimensioni esatte di tutti gli elementi.

Actual furnishings may eventually vary. Precise dimensions of all elements will be confirmed at a later stage.

Multiprese elettriche aggiuntive a quelle indicate nella scheda tecnica ed eventuali prolunghe non verranno fornite dall'organizzazione.

Additional multiple sockets and extension cables will not be provided by the organisation

GRAFICA/ GRAPHIC

La personalizzazione degli spazi graficabili è a carico dell'espositore.

Contattare l'ufficio tecnico terramadre2022@arneis.com per la produzione e messa in opera.

Le pareti graficabili sono quelle larghe 1 metro.

Graphics can be put on 1 meter wall.

Graphics is at the exhibitor expense. Please contact the technical office terramadre2022@arneis.com for production and installation.

E' vietato graficare al di fuori degli spazi consentiti.

It is forbidden to put graphics beyond the authorised spaces.

Per conoscere le dimensioni dettagliate delle strutture per l'inserimento di grafiche all'interno dello spazio espositivo si prega di contattare l'ufficio tecnico all'indirizzo terramadre2022@arneis.com

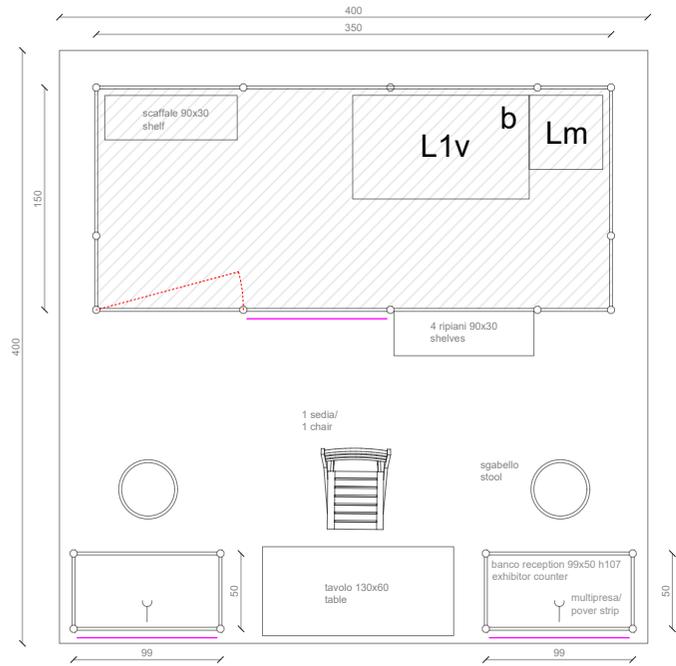
To know the detailed dimensions of structures to insert graphics inside the exhibition space, please contact the technical department at terramadre2022@arneis.com

All'interno dello spazio espositivo è possibile effettuare esclusivamente la vendita e l'esposizione dei prodotti. Potranno eventualmente essere realizzati assaggi gratuiti (atti alla vendita) che non comportino alcuna manipolazione o porzionatura di ingredienti (es. crostino con marmellata)

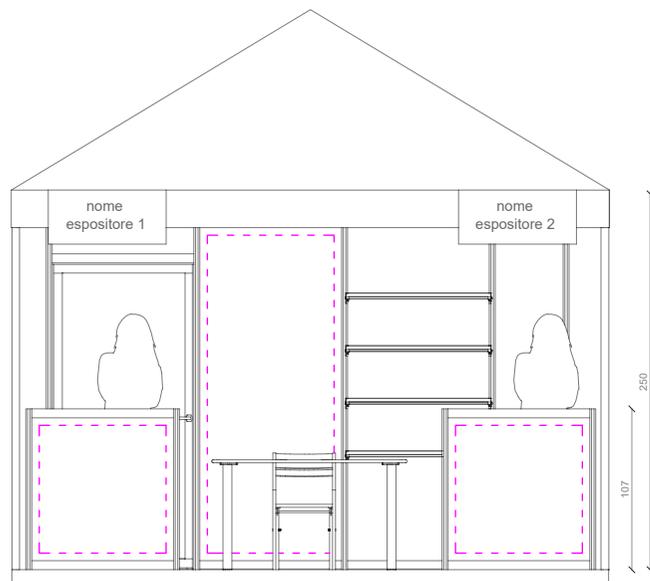
Within the exhibition space it is possible to display and sell the products; tastings can be prepared and given for free; manipulation of ingredients is not allowed.

IMPIANTO ELETTRICO ELETRICAL SYSTEM			IMPIANTO IDRICO HYDRIC SYSTEM		ARREDI E STRUTTURE FURNISHINGS AND STRUCTURES							
Alimentazione elettrica Power supply	Implementazione impianto Eletrical system implementation	Illuminazione Lighting	Impianto idrico Hydric system	Modifiche Changes	Bancone Counter	Seduta Seat	Tavolo Table	Scaffale Shelf	Magazzino/ area preparazione Warehouse or preparation area	Pavimentazione e pareti lavabili	Modifica pareti interne Interior wall changes	Aggiunta di superfici lavabili Upgrade washable materials
1 kW erogato da multipresa bipasso 1 kW supplied by 1 power strip	NO	2 farli a led da 30W / N.2 30W led spotlight	NO	NO	99x50 cm	n 1 sgabello n 1 stool	NO	1	NO	NO	NO	NO

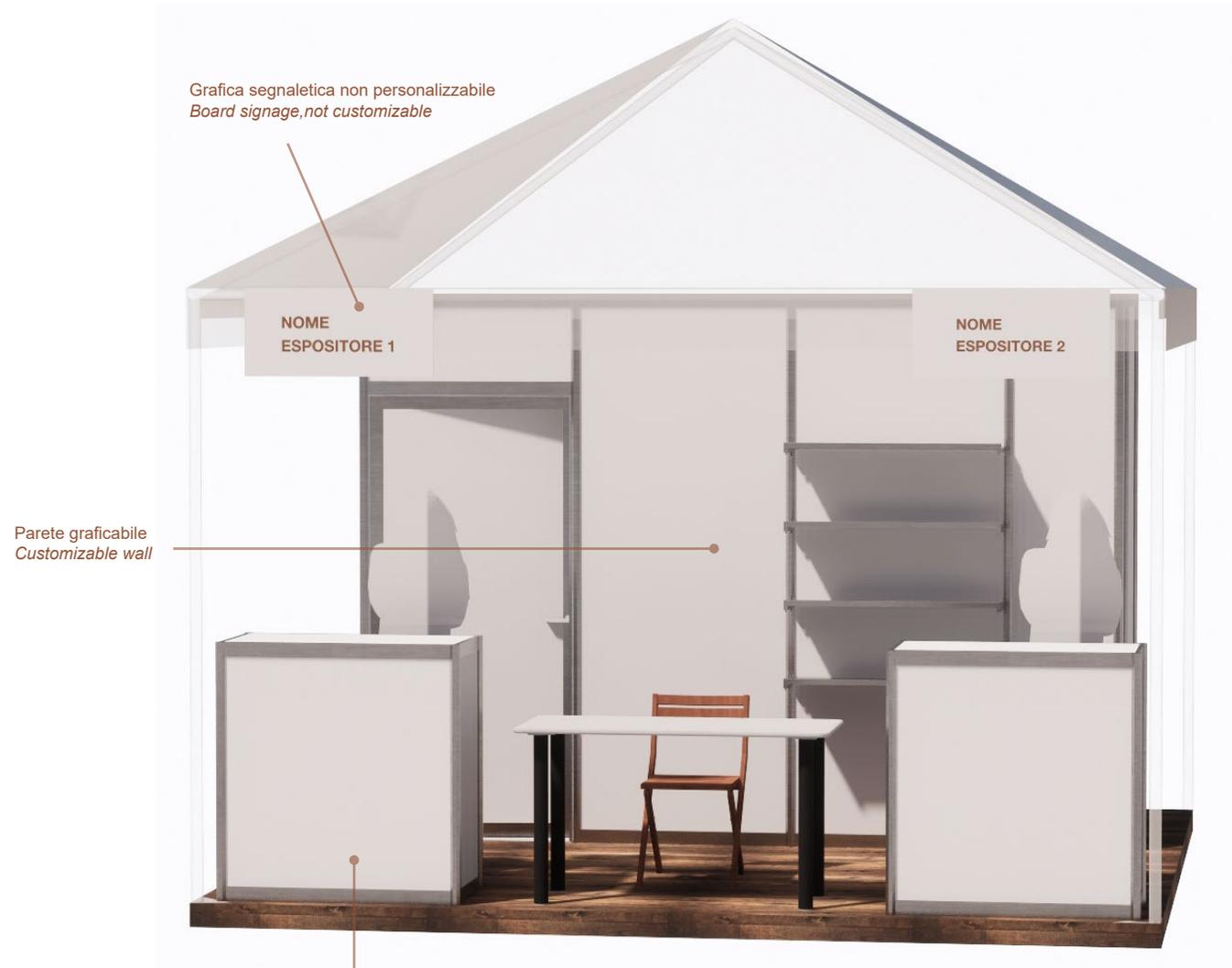
PIANTA/ PLAN



PROSPETTO/ FRONT ELEVATION



VISTA3D / VIEW 3D



Fronte banco personalizzabile con grafica.
Eventuale personalizzazione grafica esclusa.
The front side of the counter is customizable.
(graphics is not provided by the organisation)

PVC a pavimento nell'area preparazione/
PVC floor in the preparation area

--- PARTI GRAFICABILI/
GRAPHICAL PARTS

Divieto di inserire arredi propri di altezza superiore alla struttura dello stand h 250 cm

Furnishings into the stand cannot be higher than the panels h 250 cm

Gli arredi potrebbero subire variazioni. Saranno comunicate in fase successiva le dimensioni esatte di tutti gli elementi.

Actual furnishings may eventually vary. Precise dimensions of all elements will be confirmed at a later stage.

Multiprese elettriche aggiuntive a quelle indicate nella scheda tecnica ed eventuali prolunghe non verranno fornite dall'organizzazione.

Additional multiple sockets and extension cables will not be provided by the organisation

La personalizzazione degli spazi graficabili è a carico dell'espositore.

Contattare l'ufficio tecnico terramadre2022@arneis.com per la produzione e messa in opera.

Le pareti graficabili sono quelle larghe 1 metro.

Graphics can be put on 1 meter wall.

Graphics is at the exhibitor expense. Please contact the technical office terramadre2022@arneis.com for production and installation.

E' vietato graficare al di fuori degli spazi consentiti.

It is forbidden to put graphics beyond the authorised spaces.

Per conoscere le dimensioni dettagliate delle strutture per l'inserimento di grafiche all'interno dello spazio espositivo si prega di contattare l'ufficio tecnico all'indirizzo terramadre2022@arneis.com

To know the detailed dimensions of structures to insert graphics inside the exhibition space, please contact the technical department at terramadre2022@arneis.com

IMPIANTO ELETTRICO ELETRICAL SYSTEM			IMPIANTO IDRICO HYDRIC SYSTEM		ARREDI E STRUTTURE FURNISHINGS AND STRUCTURES							
Alimentazione elettrica Power supply	Implementazione impianto Electrical system implementation	Illuminazione Lighting	Impianto idrico Hydric system	Modifiche Changes	Bancone Counter	Seduta Seat	Tavolo Table	Scaffale Shelf	Magazzino/area preparazione Warehouse or preparation area	Pavimentazione e pareti lavabili	Modifica pareti interne Interior wall changes	Aggiunta di superfici lavabili Upgrade washable materials
2 kW erogati da multipresa bipasso 2 kW supplied by 1 power strip	SI max 6KW	2 fari a led da 30W / N.2 30W led spotlight	SI/YES	NO	n 2 99x50x h107	n 1 sedia n 1 chair n 2 sgabelli n 2 stools	n 1 120x60	n 1 mensole inclinabili 97x33 n 1 reclinable shelves 97x33	n 1 (Lm) lavamani a pedale n 1 (Lm) pedal handwash n 1 (L1v) lavandino 1 vasca n 1 (L1v) sink n 1 scaffale n 1 shelf	SI/YES	NO	NO