



COMUNE DI VECCHIANO

Provincia di Pisa

Il Settore – Pianificazione, Sviluppo e Servizi sul Territorio
U.O. Attività Produttive e Turismo

Vecchiano, 02 Settembre 2014

Prot. gen. n. 12667/2014

Prot. int. n. 67/AP

Allegati: 4

Oggetto: Evento "*Pisa Food & Wine Festival 2014*" Concorso "*Vota ilbischero più ghiotto*".

12 – 14 Dicembre 2014. Pisa, Stazione Leopolda.

Ai titolari dei panifici/pasticcerie
del Comune di Vecchiano

Gentili Signore/Signori,

La Camera di Commercio di Pisa organizza, in collaborazione con l'Istituto Professionale Alberghiero Matteotti di Pisa, la terza edizione della manifestazione "*Pisa Food & Wine Festival 2014*" Concorso "*Vota ilbischero più ghiotto*", in programma nei giorni dal 12 al 14 Dicembre 2014, presso la Stazione Leopolda di Pisa.

Quest'anno è previsto un evento specifico per la promozione di uno dei prodotti tipici locali, dal titolo - *Concorso "Vota ilbischero più ghiotto"*, consistente nell'individuazione della migliore "*torta co' bischeri*" di Pisa e provincia. Sono ammessi a partecipare 6 panifici e/o pasticcerie della provincia di Pisa che abbiano presentato domanda alla Camera di Commercio, **entro il 15 Settembre 2014**, secondo le modalità specificate nel bando di partecipazione; il concorso si svolgerà il 14 dicembre p.v., dalle ore 17,00 alle ore 19,00 e si concluderà con la premiazione della migliore torta che avrà ottenuto il maggior numero di voti dalle giurie (quella popolare e quella tecnica) come previsto nel regolamento.

Preme sottolineare che sin dall'anno 2007, detentori del marchio collettivo "*Torta co' ...bischeri*", sono i Comuni di Vecchiano e San Giuliano Terme; si evidenzia come il concorso consenta un nuovo impulso per la conoscenza di un prodotto tipico locale rafforzando il marchio stesso.

Questa Amministrazione Comunale ha concesso il proprio patrocinio alla manifestazione che si pone l'obiettivo primario di divulgare la cultura dei

prodotti tipici locali attraverso la vendita diretta dei prodotti a Km. 0 delle aziende partecipanti all'evento.

L'evento gode di un'ampia campagna pubblicitaria tramite il sito web e l'Ufficio stampa della C.C.I.A.A., la stampa e i media locali, l'affissione di manifesti e striscioni nella provincia di Pisa ed in quelle limitrofe, la pubblicità sui taxi e tramite le TV locali, nonché la distribuzione di depliant pubblicitari presso le strutture ricettive e gli esercizi commerciali della provincia.

Si allega:

1. Bando di partecipazione per panifici e pasticcerie;
2. Regolamento concorso "Vota il ..bischero più ghiotto";
3. Modulo di adesione, da inviare alla C.C.I.A.A. entro il 15.09.2014;
4. Programma.

Rimanendo a disposizione per eventuali ulteriori chiarimenti, è gradita l'occasione per porgere distinti saluti.



La Responsabile dell'Ufficio
Antonella Grossi

Artigianato/2014/ComunicaPanificiPasticcerieConcorsoTortabischeri

VIA G.B. BARSUGLIA, 182 VECCHIANO • 56019
TEL.: 050 859645 • FAX: 050 868778 • suap@comune.vecchiano.pisa.it
comune.vecchiano@postacert.toscana.it
Orario ricevimento: Martedì, dalle ore 15,00 alle ore 18,00 – Venerdì: dalle ore 9,00 alle ore 13,00



PISA FOOD & WINE FESTIVAL 2014

"Pisani.....di gusto"

Pisa, Stazione Leopolda 12-13-14 Dicembre 2014

MODULO DI ADESIONE PER PASTICCERIE E PANIFICI

da inviare entro il 15 settembre 2014

Il/La sottoscritto/a _____

Titolare/legale rappresentante dell'impresa _____

C.F. /P.IVA _____ con sede legale in Via/Piazza _____

Cap. _____ Comune _____ Tel. _____

Fax _____ e-mail _____

Referente _____ cell. _____

CHIEDE

di partecipare al Concorso "VOTA IL....BISCHERO PIU' GHIOTTO" che avrà luogo a Pisa presso la Stazione Leopolda il giorno 14 dicembre 2014;

DICHIARA

di aver preso visione del bando di partecipazione e del regolamento predisposti dalla Camera di Commercio di Pisa;

SI IMPEGNA

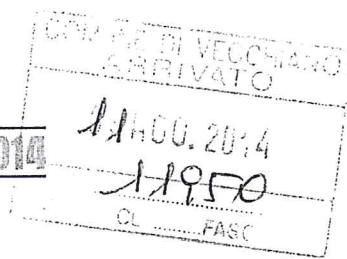
- a prender parte all'evento secondo le modalità indicate nel bando di partecipazione;
- a farsi carico dei costi per la realizzazione delle torte;

ALLEGA

- Fotocopia di un documento d'identità in corso di validità del Titolare/Legale Rappresentante dell'impresa

Lì _____

TIMBRO E FIRMA



PISA FOOD&WINE FESTIVAL 2014

“Pisani.....di gusto”

Pisa, Stazione Leopolda 12-13-14 Dicembre 2014

BANDO DI PARTECIPAZIONE PER PASTICCERIE E PANIFICI

La Camera di Commercio di Pisa organizza, in collaborazione con l'Istituto Professionale Alberghiero Matteotti di Pisa, la terza edizione della kermesse “Pisa Food & Wine Festival” per la promozione e la valorizzazione della filiera corta, che avrà luogo nei giorni 12, 13 e 14 dicembre 2014 presso la Stazione Leopolda di Pisa.

L'iniziativa si pone l'obiettivo primario di divulgare la cultura del prodotto tipico locale attraverso la vendita diretta al pubblico di prodotti a km0 delle aziende partecipanti alla manifestazione e momenti di degustazione.

L'edizione 2014 prevede un evento specifico per la promozione di uno dei prodotti tipici locali: si tratta del concorso “VOTA IL...BISCHERO PIU' GHIOTTO”, consistente nell'individuazione della migliore

Torta co' bischeri

di Pisa e provincia e riservato a n. 6 pasticcerie e/o panifici che saranno selezionati tramite il presente bando.

Lo show contest si svolgerà domenica 14 dicembre dalle 17.00 alle 19.00 presso la Stazione Leopolda di Pisa, sede della manifestazione.

Ogni pasticceria e/o panificio partecipante alla gara dovrà presentarsi con n. 3 torte che saranno assaggiate da una giuria popolare di circa 50 persone, affiancata da una giuria tecnica composta da personaggi appartenenti al mondo istituzionale, dello spettacolo e dell'enogastronomia. Per ogni torta assaggiata i componenti della giuria esprimeranno un voto.

Al termine del concorso sarà premiata la migliore torta co' bischeri della provincia che avrà ottenuto il maggior numero dei voti delle due giurie.

Le torte dovranno essere messe a disposizione gratuitamente dai partecipanti alla gara.

Il regolamento completo del concorso “VOTA IL...BISCHERO PIU' GHIOTTO” è disponibile sul sito web www.pi.camcom.it

Sono ammessi a partecipare all'iniziativa **massimo n. 6 pasticcerie e/o panifici** della provincia di Pisa, che presenteranno apposita domanda, unitamente alla copia di un documento di identità del



titolare/legale rappresentante dell'impresa, alla Camera di Commercio di Pisa **entro il 15 settembre 2014** secondo una delle modalità appresso indicate:

- ✓ direttamente all'Ufficio protocollo della Camera di Commercio di Pisa
- ✓ tramite Fax al n. 050-512.263
- ✓ tramite posta elettronica certificata all'indirizzo cameracommercio@pi.legalmail.camcom.it se il beneficiario è in possesso di una casella PEC (in tal caso i files inviati tramite PEC alla PEC della Camera devono essere in formato PDF)

Le domande saranno ammesse in base all'ordine cronologico di arrivo.

La partecipazione al concorso è completamente gratuita.

Le imprese che hanno presentato domanda di adesione all'iniziativa si impegnano a prendervi parte.

L'impresa che non fosse in grado di rispettare l'impegno assunto dovrà inoltrare immediatamente una comunicazione scritta alla Camera di Commercio di Pisa mediante fax o posta elettronica certificata.

Promozione e comunicazione dell'iniziativa

E' prevista la promozione dell'iniziativa tramite il sito web dell'evento – <http://www.pisafoodwinefestival.it/> – l'Ufficio stampa della CCAA di Pisa, la stampa ed i media locali che saranno anche invitati all'evento.

E' altresì prevista l'affissione di manifesti e "striscioni", a Pisa e provincia, Livorno e Versilia, pubblicità sui Taxi pisani e le tv locali, la realizzazione di un leaflet promozionale delle imprese partecipanti all'evento che verrà distribuito in occasione della manifestazione, presso le strutture turistico-ricettive e gli esercizi commerciali della provincia, nonché in occasione della partecipazione della Camera di Commercio di Pisa alla fiera AF (L'Artigiano in Fiera) di Milano (29 novembre – 8 dicembre 2014).

Per informazioni contattare:

Serena Simonini
Ufficio Promozione e Internazionalizzazione
Camera di Commercio di Pisa
Tel. 050-512.255
promozione@pi.camcom.it



PISA FOOD&WINE FESTIVAL ***“Pisani.....di gusto”***

STAZIONE LEOPOLDA, 12-13-14 DICEMBRE 2014

REGOLAMENTO CONCORSO “VOTA IL....BISCHERO PIU’ GHIOTTO”

Art. 1 - Organizzazione del concorso

Il soggetto promotore del concorso “Vota il.... bischero più ghiotto” è la Camera di Commercio di Pisa, P.zza V. Emanuele II n. 5, 56125 Pisa.

Il concorso si svolgerà domenica 14 dicembre dalle ore 17.00 alle ore 19.00 presso la Stazione Leopolda di Pisa (P.zza Guerrazzi) nell’ambito della manifestazione “Pisa Food&Wine Festival 2014”.

Art. 2 – Modalità di partecipazione

Sono ammessi a partecipare n. 6 pasticcerie e/o panifici della provincia di Pisa che abbiano presentato apposita domanda alla Camera di Commercio entro la data di scadenza del Bando emanato dalla stessa. La partecipazione all’iniziativa è gratuita.

Art. 3 – Tema del concorso

Ogni pasticceria e/o panificio partecipante dovrà mettere a disposizione della giuria n. 3 torte co’ bischeri che consentano di realizzare circa 60 assaggi. Gli ingredienti per la preparazione della torta saranno a carico dei singoli partecipanti.

Art. 4 – Giuria

La Giuria del concorso sarà composta da massimo 50 persone tra coloro che si iscriveranno sul sito della manifestazione www.pisafoodwinefestival.it oppure nella giornata dell’evento presso la Stazione Leopolda. La Giuria popolare sarà affiancata da una giuria tecnica composta da personaggi appartenenti al mondo istituzionale, dello spettacolo e dell’enogastronomia.

Per ogni torta assaggiata i componenti della giuria esprimeranno un voto.

Il giudizio della Giuria è inappellabile e la partecipazione al concorso implica la totale accettazione del regolamento.

Art. 5 - Premiazione

Al termine del concorso la pasticceria e/o panificio che avrà ottenuto più voti sarà premiato con apposita targa realizzata dalla Camera di Commercio di Pisa.



Ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. 196/2003, il partecipante/Azienda sottoscrive la presente quale espresso consenso al trattamento dei propri dati personali da parte della "CAMERA DI COMMERCIO I.A.A di PISA " e conferma di aver ricevuto informativa sui seguenti punti:

- 1) i dati personali verranno trattati esclusivamente per gli scopi connessi ai fini istituzionali della *CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. di PISA* ovvero dipendenti da obblighi di legge, ivi compresa l'adozione di misure di sicurezza;
- 2) i dati personali potranno essere trattati anche per finalità di informazione circa le attività promozionali e di formazione promosse dalla *CAMERA DI COMMERCIO I.A.A di PISA*, anche con newsletter a mezzo e-mail e/o fax e/o posta di superficie;
- 3) i dati personali saranno trattati manualmente e con strumenti automatizzati, conservati per la durata prevista dal D. Lgs. 196/2003 e alla fine distrutti;
- 4) il conferimento dei dati è obbligatorio per beneficiare dei servizi di cui sopra e l'eventuale diniego di consenso comporta l'impossibilità per la *CAMERA DI COMMERCIO di PISA* di erogare il servizio richiesto;
- 5) i dati personali non saranno diffusi presso terzi;
- 6) l'azienda interessata gode dei diritti assicurati dall'art. 7 del citato D.Lgs. 196/2003, che potranno essere esercitati, secondo l'art. 8 D. Lgs. 196/2003, mediante apposita richiesta al titolare o al responsabile del trattamento;
- 7) titolare del trattamento è la *CAMERA DI COMMERCIO I.A.A. di PISA*.

Data _____

Timbro e firma _____



PROGRAMMA

Venerdì 12 Dicembre

- 17.00 Allestimento postazioni da parte degli espositori
- 18.30 Apertura al pubblico ed inaugurazione con nastro autorità
- 19.00 – 22.00 Mostra mercato: degustazione e vendita
- 20.00 – 21.30 Cena: Giovani chef alla riscoperta della cucina pisana: si cucina in diretta

Protagonisti: il Mare ed i Vini bianchi della Bassa Val di Cecina

Sabato 13 Dicembre

- 10.00 – 22.30 Mostra mercato: degustazione e vendita
- 11.30 – 12.30 Laboratorio di degustazione guidata di formaggi pecorini a cura di ...(su prenotazione)
- 11.00 – 12.00 Food session per bambini: prepariamo la merenda con l'olio extra vergine d'oliva a cura di ASCOE
- 12.30 – 14.00 Pranzo: Giovani chef alla riscoperta della cucina pisana: si cucina in diretta

Protagonisti: la Pasta Artigianale ed i Vini delle Colline Pisane

- 15.00 – 17.00 Spettacolo di burattini: ridiamo ed impariamo a mangiare
- 16.30 – 17.30 Laboratorio di degustazione guidata di salumi a cura di... (su prenotazione)
- 17.30 – 19.30 Laboratorio di degustazione guidata di vino a cura di Università ed ICQRF (su prenotazione)
- 19.30 – 21.00 Cena: Giovani chef alla riscoperta della cucina pisana: si cucina in diretta

Protagonisti: il Formaggio pecorino ed i Vini della Valdera

- 21.00 – 22.30 Cena: Giovani chef alla riscoperta della cucina pisana: si cucina in diretta

Protagonisti: la Carne pisana ed i Vini di Volterra

Domenica 14 Dicembre:

- 10.00 – 22.30 Mostra mercato: degustazione e vendita
- 11.30 – 12.30 Laboratorio di degustazione guidata di salumi a cura di... (su prenotazione)
- 11.00 – 12.30 Food educational: La dieta mediterranea e la cucina pisana

- 12.30 – 14.00 Pranzo: Giovani chef alla riscoperta della cucina pisana: si cucina in diretta
 Protagonisti: le Zuppe della Tradizione ed i Vini dei Monti Pisani
- 15.00 – 16.30 Spettacolo di burattini: ridiamo ed impariamo a mangiare
- 15.30 – 17.00 Food session: I difetti dell'olio: come scoprirli a cura di ASCOE
- 16.30 – 17.30 Food session per bambini: la merenda dolce con le api...il miele" a cura di Saponi Mediterranei
- 17.30 – 19.30 Laboratorio di degustazione guidata di vino a cura di Università ed ICQRF (su prenotazione)
- 17.00 – 19.00 Torta co' bischeri show contest: Vota il... bischero più ghiotto – pasticcerie in gara
- 19.30 – 21.00 Cena: Giovani chef alla riscoperta della cucina pisana: si cucina in diretta
 Protagonisti: la Pasta Artigianale ed i Vini di Volterra
- 21.00 – 22.30 Cena: Giovani chef alla riscoperta della cucina pisana: si cucina in diretta
 Protagonisti: il Tartufo Bianco ed i Vini delle Colline Pisane
- 22.30 -23.00 Cerimonia di premiazione del giovane chef dell'Istituto Matteotti vincitore della competizione per la migliore ricetta con prodotti del territorio

Note:

Le degustazioni di olio, salumi, formaggi e vino sono esclusivamente su prenotazione e prevedono la partecipazione massima di 30 persone

La merenda per bambini con l'olio prevede la presenza di alunni dell'Istituto Matteotti per la porzionatura

*Ogni produttore avrà a disposizione carta e/o buste regalo
 per il confezionamento di pacchi regalo natalizi*

GARA TORTA CO' BISCHERI

La giuria

Valter Tamburini – Vice Presidente della Camera di Commercio di Pisa

Paolo Ghezzi – Vice Sindaco del Comune di Pisa

Salvatore Caruso – Preside IPSAR G. Matteotti

Giorgio Dracopulos – Blogger enogastronomico

Sergio Di Maio – Sindaco del Comune di San Giuliano Terme

Giancarlo Lunardi – Sindaco del Comune di Vecchiano

Cristiano Militello – Attore e conduttore televisivo

Conduce

Doady Giuliano – Giornalista

COMPETIZIONE TRA GIOVANI CHEF

Il vincitore viene designato da una giuria di esperti enogastronomi/ristoratori/docenti che hanno assaggiato il piatto in corso presso il ristorante nel quale lo studente ha svolto lo stage e l'elaborazione di una ricetta con prodotti tipici del territorio (la ricetta va valutata sulla base di una serie di parametri che possono essere l'originalità, la valorizzazione del prodotto locale utilizzato, il gusto, la presentazione)