



COMUNE DI LIVORNO

Ufficio Turismo, grandi eventi, iniziative commerciali e di vendita su aree pubbliche

## **“CACCIUCCO PRIDE 2020” Scrittura privata per adesione**

---

### **Premesso che**

l'Amministrazione Comunale di Livorno ha da tempo attivato un percorso teso a valorizzare e diffondere i piatti della gastronomia tipica livornese, consapevole dell'importanza e delle potenzialità che questa può esercitare come attrattore turistico della città;

la Pro Loco Livorno ha sviluppato un progetto, condiviso dalla Amministrazione Comunale, attraverso il quale è stato portato a termine il percorso di certificazione della ricetta del cacciucco con deposito del marchio collettivo qualitativo presso la camera di Commercio di Livorno e la certificazione 5C ai ristoratori che aderiscono al disciplinare;

l'Amministrazione Comunale e la Pro Loco Livorno hanno avviato l'organizzazione dell'evento “Cacciucco Pride”, giunto quest'anno alla sua quinta edizione, che si svolgerà nelle serate dal 4 al 6 settembre p.v.

l'Amministrazione Comunale favorisce la partecipazione dei ristoratori della città a condizione che garantiscano che il cacciucco proposto, pur non essendo accompagnato dalla certificazione 5 C rilasciata dalla Pro Loco Livorno, sia preparato rispettando i parametri seguenti:

Pescato: (pesci di scoglio e a tranci): preferibilmente locale, almeno italiano

Molluschi cefalopodi (polpi di scoglio, seppie, moscardini, totani): preferibilmente locale, almeno italiano

Raccomandato (non obbligatorio): cicale.

Olio extravergine di oliva preferibilmente Toscana IGP o DOP, almeno italiano

Pane toscano

Aglione italiano

Pomodori freschi o pelati o passata italiani

Concentrato di pomodoro italiano

e in abbinamento proporrà:

Vino rosso Toscana IGT o DOC.

l'Amministrazione Comunale si impegna a pubblicizzare attraverso il sito web dedicato e gli altri canali di informazione (facebook etc.) gli operatori che aderiranno all'iniziativa.

## Per quanto esposto in premessa:

Il sottoscritto \_\_\_\_\_

titolare del ristorante \_\_\_\_\_

si impegna a proporre il cacciucco i tre giorni del festival “Cacciucco Pride 2020” (4, 5, 6 settembre) per la cui preparazione utilizzerà i seguenti ingredienti:

Pescato (pesci di scoglio e a tranci): preferibilmente locale, almeno italiano

Molluschi cefalopodi (polpi di scoglio, seppie, moscardini, totani): preferibilmente locale, almeno italiano

Raccomandato (non obbligatorio): cicale.

Olio extravergine di oliva preferibilmente Toscana IGP o DOP, almeno italiano

Pane toscano

Aglione italiano

Pomodori freschi o pelati o passata italiani

Concentrato di pomodoro italiano

e in abbinamento proporrà il seguente vino rosso Toscana IGT o DOC:

**Si allega scheda di presentazione con i dati da inserire nel sito CACCIUCCO PRIDE 2020**

Letto, firmato e sottoscritto.

Livorno, li \_\_\_\_\_

**Timbro Ristorante**

\_\_\_\_\_  
**firma titolare**  
\_\_\_\_\_

## SCHEDA PRESENTAZIONE

**Nome ristorante:** \_\_\_\_\_

**Indirizzo:** via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

**Telefono:** \_\_\_\_\_ **Cellulare:** \_\_\_\_\_

**Mail:** \_\_\_\_\_ **Sito web:** \_\_\_\_\_

**Prenotazione:** | **obbligatoria** | **facoltativa**

**Proposta cacciucco:** | **pranzo** | **cena**

**Prezzo cacciucco:** € \_\_\_\_\_

**breve profilo del locale:**

P.S. Si ricorda di allegare fotocopia documento identità firmatario e modello privacy sottoscritto e di inviare tutto in formato pdf con le seguenti modalità:

- alla Pec del Comune di Livorno ([comune.livorno@postacert.toscana.it](mailto:comune.livorno@postacert.toscana.it)) tramite Pec
- o alla email dell'URP ([urp@comune.livorno.it](mailto:urp@comune.livorno.it)) solo tramite email (e non pec)
- o direttamente a mano allo sportello Urp con orario 9-13

Si ricorda altresì di inviare anche un file contenente una foto del ristorante necessaria per la pubblicazione sul sito a : [mpelagatti@comune.livorno.it](mailto:mpelagatti@comune.livorno.it)