



COMUNE DI LIVORNO

“CACCIUCCO PRIDE 2021” 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 ha avviato l'organizzazione dell'evento “Cacciucco Pride”, giunto quest'anno alla sua sesta edizione, che si svolgerà nelle serate dal 17 al 19 settembre p.v.

Alcuni ristoratori di Livorno hanno ottenuto la “certificazione 5 C”, rilasciata dalla Pro Loco Livorno, che tutela e valorizza una preparazione appunto “certificata” della ricetta.

I ristoratori, che non hanno la certificazione 5 C potranno proporre il cacciucco purché sia preparato rispettando almeno 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 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 2021” (17, 18, 19 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 2021

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 e di inviare tutto tramite mail a **amministrazione@fondazionelem.it** in formato pdf.

Si ricorda altresì di inviare file con foto locale a: **amministrazione@fondazionelem.it**