

PROPOSTA DI GESTIONE
DEL CENTRO DEL GUSTO DI TROIA

1. PREMESSA

Il Centro del Gusto è un progetto che nasce da una idea del GAL ed è basato molto sulle esperienze fatte durante una visita a “Casa Artusi”.

Il Centro del Gusto nasce con la finalità di promuovere il turismo enogastronomico nei Monti Dauni.

È un luogo fisico che risponde alla nuova concezione del cibo come espressione culturale e non solo come veicolo dell'alimentazione. Infatti il Centro del Gusto ospita sale e spazi pensati appositamente per accogliere momenti didattici, conferenze, incontri formativi, percorsi e laboratori del gusto, che proporranno sia visivamente che sensorialmente, la realizzazione di diversi itinerari enogastronomici.

Chi visiterà il Centro avrà modo di informarsi, conoscere, assaggiare e scegliere il suo itinerario di visita dei Monti Dauni.

Diventa quanto mai importante il coinvolgimento delle eccellenze dei Monti Dauni affinché tutti insieme, ognuno con la propria competenza, collaborino per lo sviluppo del Centro e quindi del Territorio:

- le imprese agroalimentari che meglio rappresentano il territorio con le loro eccellenze, in primis il vino, gli ortaggi, i salumi, i formaggi, i legumi, i prodotti da forno;
- l'Università di Foggia, la CCIAA, i Comuni (certamente Troia, Lucera, Biccari, Orsara, Pietramontecorvino, Faeto e tutti quelli che sono particolarmente attenti al patrimonio enogastronomico dei Monti Dauni), l'Istituto Alberghiero Bonghi di Lucera, il Consorzio di tutela della DOC Tavoliere, il Consorzio di tutela – DOC Cacc'e mmitte di Lucera;
- l'Istituto di Formazione ed Istruzione Professionale – IRFIP -, Castel di Pietra srl Academia di Cucina, l'Associazione dei Cuochi di Capitanata, dei Sommelier, l'ITS Agroalimentare di Locorotondo, l'ITS del Turismo di Lecce e l'ITS Apulia Digital Market di Foggia.

tutti insieme, sotto la regia del GAL Meridaunia, ognuno con un compito specifico, dovranno essere i promotori del Centro ma anche e soprattutto del Distretto del Cibo dei Monti Dauni e Lucera che nel Centro del Gusto, troverà la sua sede naturale.

2. OBIETTIVI

Il Centro del Gusto dovrà occuparsi di:

- Informare i visitatori sulle eccellenze dei Monti Dauni e sui percorsi enogastronomici e turistici dell'aria;
- Organizzare eventi promozionali;
- Corsi di cucina e guide al gusto;
- Educazione alimentare con particolare riferimento alle scolaresche non solo dell'area dei Monti Dauni;
- Corsi di wine tasting, oil tasting;
- Corsi di sommelier;
- Educational su prodotti enogastronomici;
- Vetrina permanente dei prodotti più rappresentativi del territorio.

A queste attività, già inserite nel progetto finanziato nella scorsa programmazione, si dovranno aggiungere:

- Assistenza alle aziende per la certificazione dei prodotti (DOP, DOC, IGP, STG, IG);
- Promozione e supporto alla costituzione del Distretto del Cibo dei Monti Dauni e Lucera;
- Percorsi formativi specifici in linea con la strategia di sviluppo dell'area dei Monti Dauni.

Non potranno essere svolte attività che abbiamo uno scopo Politico / Elettorale.

Non potranno essere svolte attività di vendita diretta di beni e servizi.

Gli investimenti necessari al completamento del progetto, parzialmente realizzato nella scorsa programmazione, riguarderanno:

- Laboratorio di cucina con postazioni singole;
- Aula wine tasting e oil tasting;
- Video sulle principali produzioni e piatti dei Monti Dauni (vino, salumi, pancotto e così via);
- Anfiteatro per attività seminari con annesso attrezzatura tecniche dimostrative (2 libero point ed attrezzature informatiche per la video proiezione).

3. RISORSE UMANE

Saranno inizialmente due le risorse umane che il GAL destinerà alla fruizione del Centro del Gusto:

- Un animatore che si occuperà prevalentemente di tutte le attività comunicative e promozionali;
- Un cuoco junior che curerà la gestione della cucina e delle attività pratiche nei percorsi di educazione alimentare per le scuole.

Per specifici eventi sarà possibile allargare il team di lavoro con altre figure quali cuochi, sommelier, esperti, degustatori ONAV, camerieri ecc. che saranno selezionati dal direttore del GAL ricorrendo alla graduatoria della "Procedura di selezione, ad evidenza pubblica, di un cuoco per le attività di animazione del "CENTRO DEL GUSTO DEI MONTI DAUNI", a specifici albi professionali, alla short list del GAL MERIDAUNIA.

4. PARTNER

Meridaunia è il soggetto che coordinerà tutte le attività del Centro del Gusto, proponendo ed attivando iniziative di valorizzazione sia direttamente che indirettamente.

Tutte le attività dovranno essere sempre condivise ed autorizzate da Meridaunia.

Le spese di gestione saranno a carico di Meridaunia che, su determinate attività, potrà avvalersi anche del supporto finanziario degli altri partner.

Il Comune di Troia, proprietario dell'immobile, avrà un ruolo propositivo e consultivo oltre a vigilare sulla corretta gestione del centro. Sul regolamento gestionale e sul programma annuale delle attività, il Comune di Troia potrà esprimere il suo parere non vincolante. Potrà chiedere rapporti sulla gestione e sulle attività poste in essere nel centro.

Il Comune di Troia, previa richiesta a Meridaunia, potrà usufruire del Centro, **senza oneri aggiuntivi**, per lo svolgimento di attività in linea con la vocazione del Centro del Gusto.

L'Università di Foggia, l'Istituto Alberghiero Bonghi di Lucera, il Consorzio di tutela della DOC Tavoliere, il Consorzio di tutela – DOC Cacc'e mmitte di Lucera, gli ITS, l'IRFIP, Castel di Pietra srl e l'Associazione dei Cuochi di Capitanata, ognuno per quanto previsto dal loro oggetto sociale, potranno essere promotori di

attività da svolgersi nel Centro del Gusto che dovranno comunque sempre essere condivise ed autorizzate da Meridaunia.

Tutti i Consorzi di tutela dell'area dei Monti Dauni potranno entrare di diritto fra i soggetti promotori del Centro. Altri soggetti portatori di interessi collettivi dovranno fare istanza di iscrizione quali partner.

Le istanze di iscrizioni quali partner saranno valutate dal Consiglio di Amministrazione del GAL MERIDAUNIA.

5. UTILIZZO DEL CENTRO DEL GUSTO DA PARTE DI TERZI

Il Centro del Gusto potrà essere utilizzato anche da terze parti (Associazioni, imprese, Enti ecc.) previa istanza scritta al GAL MERIDAUNIA. Si specifica che tutte le attività di terzi da realizzarsi presso il Centro del Gusto dovranno terminare entro le ore 24.00.

I settori per le quali è possibile presentare richiesta di utilizzo sono:

- Agricoltura e Turismo;
- Cultura;
- Enogastronomia ed educazione alimentare;
- Ricerca ed innovazione nei settori di cui sopra;
- Formazione nei settori di cui sopra.

Ai soggetti partner e terzi richiedenti è vietato l'attività di vendita diretta all'interno degli spazi del Centro del Gusto.

E' altresì vietata la degustazione e/o la somministrazione di alimenti e bevande, anche sotto forma di offerta libera nei confronti di soci/tesserati.

La vendita di beni e servizi, la richiesta di corrispettivi economici in favore di somministrazione di alimenti e bevande è possibile solo in manifestazioni organizzate direttamente dal GAL MERIDAUNIA, previo ottenimento di tutte le necessarie autorizzazioni.

Le domande per l'utilizzo del Centro del Gusto, redatte in carta libera, dovranno essere inviate al Gal Meridaunia a mezzo posta elettronica all'indirizzo info@meridaunia.it; a mezzo PEC meridaunia@pec.it o consegnate a mano almeno 15 giorni prima della data fissata per la manifestazione o l'attività.

La richiesta dovrà essere firmata dal Legale Rappresentante del soggetto organizzatore e dovrà dettagliare:

- l'attività che si intende svolgere,
- gli spazi di cui si necessita (chiosstro, spazio antistante al chiosstro, cucine, piano superiore),
- i giorni e gli orari di utilizzo e l'eventuale somministrazione di bevande o alimenti.

Il proponente dovrà dichiarare il possesso di tutte le autorizzazioni necessarie allo svolgimento delle attività da svolgersi presso il centro del gusto (a titolo esemplificativo SIAE, somministrazione di alimenti e bevande).

Qualora ci siano più istanze, si prenderanno in considerazione le domande secondo l'ordine cronologico di presentazione delle stesse.

Le istanze di utilizzo del Centro del Gusto saranno valutate dal Direttore di Meridaunia che comunicherà altresì la ricevibilità o meno della richiesta. Il riscontro alle richieste potrà avvenire a mezzo pec o con altro mezzo idoneo nel giro di massimo 15gg dalla data di ricezione.

L'utilizzo del Centro del Gusto, fatta eccezione per i partner che concorderanno di volta in volta un eventuale contributo, è subordinato ad un contributo a copertura dei costi di gestione. In particolare si prevede:

- utilizzo del Centro del Gusto per attività culturali (intera giornata): euro 350,00 IVA inclusa
- utilizzo del Centro del Gusto per attività promo-commerciali (intera giornata): euro 650,00 IVA inclusa
- utilizzo del Centro del Gusto comprensivo della Cucina per attività culturali (giornate intera): euro 450,00 IVA inclusa
- utilizzo del Centro del Gusto comprensivo della Cucina per attività promo-commerciali (intera giornata): euro 850,00 IVA inclusa

Giornate successive alla prima: 70% del costo dell'intera giornata

Si specifica che le attività che prevedono l'utilizzo della Cucina dovranno essere concordate con il Cuoco del Centro del Gusto che dovrà essere presente e supervisionare l'attività.

Altre casistiche saranno determinate e regolate di volta in volta

I locali sono concessi nelle condizioni di fatto in cui si trovano. I locali dovranno essere utilizzati solo ed esclusivamente per le attività dichiarate in sede di istanza. Una volta terminato l'utilizzo, il locale dovrà trovarsi nelle medesime condizioni di agibilità e pulizia in cui è stato consegnato; eventuale materiale depositato nei locali concessi dovrà essere rimosso. Il concessionario sarà ritenuto responsabile dell'uso del locale richiesto per tutta la durata dell'utilizzo del locale stesso.

Nessuna responsabilità, sia civile che penale, potrà essere imputata al GAL in conseguenza dell'attività svolta nei locali concessi all'uso.

6. FORNITORI DEL CENTRO DEL GUSTO

I fornitori dei prodotti agroalimentari dei Monti Dauni che verranno utilizzati durante gli eventi e le attività del Centro del Gusto realizzate direttamente dal GAL MERIDAUNIA in attuazione del Piano di Azione Locale saranno selezionati attraverso un avviso pubblico per manifestazione di interesse.

7. PROGRAMMA ATTIVITA'

Il GAL MERIDAUNIA redigerà ogni anno il programma esecutivo degli eventi a propria cura.