



# **Girogustando 2020 – Siena**

**Diciannovesima edizione**

## **Disciplinare di partecipazione**



## Disciplinare Girogustando 2020 – Siena

### *Premessa*

**Girogustando** è una manifestazione ideata da Confesercenti Siena e caratterizzata da una serie di eventi allestiti in ristoranti di un preciso territorio. In ognuno degli eventi, **il cuoco del ristorante ospitante ed un altro cuoco proveniente dal territorio italiano preparano e fanno servire al pubblico un menu condiviso**, composto da specialità tanto dell'uno che dell'altro protagonista. Alle pietanze vengono abbinati vini selezionati dai ristoratori, serviti da sommelier. Durante la serata gli ingredienti delle pietanze, i vini e le altre particolarità del menu condiviso sono oggetto di apposite illustrazioni a beneficio del pubblico presente.

Da sempre, **Girogustando** ha lo scopo di **promuovere, valorizzare e qualificare la ristorazione di qualità**, la sua capacità di innovazione e le tradizioni enogastronomiche locali, nel rispetto della cultura del territorio. Tutto ciò attraverso l'incontro con altre realtà territoriali, inteso come **occasione di stimolo e reciproco arricchimento professionale**. La manifestazione viene abitualmente promossa dall'organizzazione attraverso i supporti di comunicazione idonei, in funzione della durata della manifestazione, delle risorse e delle caratteristiche dei partecipanti.

L'archivio degli eventi realizzati e dei rispetti protagonisti è consultabile sul sito ufficiale [www.girogustando.tv](http://www.girogustando.tv).

### **Art. 1 Requisiti e caratteri generali**

1. Possono aderire a **Girogustando 2020 edizione di Siena**, in qualità di **locale ospitante**, i **pubblici esercizi** che:
  - effettuano servizio di **ristorazione** nel territorio della **provincia di Siena**
  - sono iscritti a Confesercenti ed **in regola** con i pagamenti nei confronti dell'Associazione
  - hanno un'**anzianità di impresa** nel settore di almeno 24 mesi, o **comprovate capacità professionali** per un corrispondente periodo di tempo.
  - presentano la **domanda** compilando correttamente l'apposito modulo allegato, **entro** la scadenza del **28 febbraio 2020**.
  - coloro che entro questo termine avranno presentato la **domanda corredata di abbinamento** (indicando il ristorante abbinato) avranno **titolo di priorità** alla partecipazione, in caso di richieste superiori al numero di serate disponibili
  - Sarà titolo di priorità anche l'aver convenuto con il proprio ristorante abbinato **una o più serate di 'ritorno'** (da effettuare nei locali del ristorante abbinato).
2. La durata dell'adesione è finalizzata all'edizione dell'anno corrente. Il gruppo dei ristoratori Girogustando sarà ritenuto tale fino al momento della costituzione di un nuovo gruppo per l'edizione dell'anno successivo.

## **Art.2 Commissione tecnica**

1. In occasione della prima riunione organizzativa, i richiedenti la partecipazione eleggeranno al loro interno n. 3 delegati a comporre la “**commissione tecnica**”, che svolgerà ruolo di **supervisione e controllo** sull'andamento della manifestazione stessa.
2. Tale commissione resterà in carica dalla data della sua costituzione fino alla prima riunione organizzativa dell'edizione seguente, e potrà essere composta da massimo di 3 operatori, oltre al presidente della Fiepet di Siena, Federazione Pubblici Esercizi aderenti alla Confesercenti. Sull'**ammissibilità dei richiedenti** la partecipazione potrà pronunciarsi la Commissione tecnica uscente (nominata in vista dell'edizione 2019).
3. La Commissione tecnica, previa valutazione dello Staff Confesercenti, potrà anche decidere l'insindacabile **esclusione** dalla manifestazione di uno o più partecipanti successivamente (in corso di svolgimento), **in presenza di motivi** che dovessero essere ritenuti fortemente ostativi al corretto svolgimento della singola serata e/o della manifestazione. Nei casi più gravi ciò potrà dar luogo a richiesta di **risarcimento verso l'organizzazione**, secondo quanto previsto al successivo art. 5.

## **Art. 3 Impegni legati alla partecipazione**

1. Con la richiesta di partecipazione, i ristoratori si dichiarano disposti a predisporre un **menù di degustazione composto a “4 mani”** con il ristorante ospite: il numero delle pietanze dovrà essere bilanciato tra i due protagonisti. Il menù **dovrà comprendere almeno una specialità rappresentativa** del territorio di provenienza, legata alla tradizione gastronomica locale e realizzata con prevalenza di prodotti locali; **il menu completo** della serata di partecipazione dovrà essere **comunicato** all'indirizzo [eventi@confesercenti.siena.it](mailto:eventi@confesercenti.siena.it) **entro i 45 giorni precedenti l'inizio delle serate**. Con lo stesso preavviso dovrà essere indicato con precisione **il prezzo al pubblico del menu, arrotondato ad un multiplo di 5, scegliendo tra 3 possibili fasce di prezzo (fino a 40 euro; 45 euro; 50 euro e oltre)**.
2. In concomitanza con la ricorrenza dei **200 anni dalla nascita di Pellegrino Artusi**, i ristoranti partecipanti potranno inserire **nel menu una pietanza ispirata al ricettario “La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene”** (opzione facoltativa).
3. Per la **scelta dei vini** da abbinare al menu, ai ristoranti partecipanti potrà essere sottoposta una **rosa di aziende vinicole ed etichette** rese potenzialmente disponibili **da Consorzi di produttori vinicoli** attivi nei territori di provenienza dei ristoranti. L'utilizzo di questa opportunità e comunque **la scelta di vini che risultino graditi** dal pubblico partecipante (quale che sia la modalità di scelta) **sarà elemento per le valutazioni sulla condotta di partecipazione** dei ristoranti.
4. Nella composizione del menu è richiesto ai partecipanti di **bilanciare il numero di portate presentate** dall'uno e dall'altro cuoco. Nella preparazione dei piatti, è richiesto di **prevedere porzioni equilibrate**, che non penalizzino per difetto od eccesso di quantità la degustazione del complesso di portate, e quindi l'esperienza gastronomica del pubblico presente.
5. Il ristorante ospitante, al pari dell'ospite, potrà **replicare la serata** nel giorno seguente a quello della “prima”.
6. In fase organizzativa, e comunque per la durata della manifestazione, ai ristoranti ospitanti sarà richiesto di **partecipare alla riunione organizzativa**, nell'ambito della quale potranno essere valutati e disposti altri **eventuali impegni condivisi** di partecipazione.
7. Ogni partecipante si impegna a **rispettare le decisioni** prese a maggioranza in sede organizzativa ed essere disponibili al confronto, con gli altri ristoratori, e con i partner della manifestazione.

8. Per meglio valorizzare il proprio evento, nonché l'intera manifestazione, ogni ristoratore è invitato a **segnalare all'organizzazione ogni informazione o novità** (sul locale, la sua storia, il cuoco, i riconoscimenti ottenuti ecc..) che possano essere **utili per aumentare la visibilità** dell'evento stesso.
9. In occasione della propria serata, il ristoratore, il cuoco o il proprietario dovranno altresì essere disponibili ad **illustrare** i piatti proposti, a raccontare curiosità sul locale, e più in generale a valorizzare i contenuti della serata.
10. Se particolarmente grande, il ristorante ospitante la serata dovrà essere dotato di adeguato **microfono** e relativo **impianto audio** funzionante, od avvertire con sufficiente preavviso l'organizzazione se sprovvisto.
11. Il ristoratore locale dovrà riservare gratuitamente per la prima serata fino ad un massimo di **10 coperti a disposizione dell'organizzazione** (istituzioni, stampa, staff ecc.; il numero preciso sarà comunicato nell'imminenza della serata). Il numero di posti riservati sarà più contenuto in casi di locali particolarmente piccoli, previa intesa con l'Organizzazione.
12. I ristoratori abbinati tra loro dovranno mostrare **reciproca disponibilità** e spirito di collaborazione.
13. L'utilizzo del **marchio "Girogustando"** da parte del ristoratore partecipante potrà avvenire solo se in sintonia con le iniziative di comunicazione determinate da Confesercenti Siena, e dietro **autorizzazione** di quest'ultima su precisa richiesta. L'**utilizzo non autorizzato** del marchio registrato "Girogustando" sarà **perseguito** secondo le vigenti leggi.
14. Confesercenti Siena **non sarà responsabile** del numero delle prenotazioni e della partecipazione del pubblico alle serate nei ristoranti aderenti.
15. Nel programma di tutte o di parte delle serate potranno essere inserite **partecipazioni di professionalità esterne** (artistiche e non) nell'intento di valorizzare ulteriormente il singolo evento o l'intera manifestazione. Gli inserimenti potranno avvenire anche su iniziativa **del singolo ristorante**, purché proposte con sufficiente anticipo in linea con il payoff della manifestazione ("Arte, cultura e tradizioni culinarie") ed approvate dall'Organizzazione. In ogni caso **ristoratori saranno chiamati a collaborare** fattivamente a questa ed alle altre eventuali iniziative collaterali (v. articolo 5).
16. Parallelamente allo svolgimento delle serate, i **ristoratori** partecipanti potranno essere coinvolti in **iniziative di valorizzazione della manifestazione e/o di illustrazione di prodotti o servizi** a loro rivolte da parte dei soggetti **sponsor o partner, cui ognuno dei partecipanti sarà tenuto a partecipare**.
17. Entro **10 giorni dall'ufficializzazione** della partecipazione, le **coppie di ristoratori partecipanti** saranno tenute a **mettersi in contatto reciprocamente** per collaborare da subito alla miglior riuscita possibile della serata. La stessa collaborazione dovrà essere mantenuta fino a serata effettuata.
18. La **piena osservanza di tutti i punti (1-17) del presente articolo**, da parte del singolo ristorante, potrà essere considerata come elemento di merito e costituire **elemento premiante** in vista delle successive edizioni di Girogustando o di altre eventuali iniziative speciali (v. art. 6).

#### **Art. 4 Composizione del programma, modalità di selezione e partecipazione ristoranti**

1. L'edizione 2020 di Girogustando nelle terre di Siena potrà dirsi configurata all'avvenuta calendarizzazione di **10 eventi**, completi di ristorante ospitante ed ospite.
2. L'orario di **inizio ufficiale** per tutte le serate sarà fissato alle **ore 20.30**.
3. **Il calendario 2020** sarà tendenzialmente composto da \_un minimo di 1 a un massimo di 2 serate alla settimana nei mesi compresi **tra il mese di maggio e la fine di giugno (parte PRIMAVERILE) e tra la fine di settembre e la fine di novembre (parte AUTUNNALE)**,
4. **I ristoranti ospitanti** che richiedono la partecipazione **per la parte AUTUNNALE avranno tempo fino al 30 maggio 2020** per comunicare **l'effettivo abbinamento** (ristorante ospite).

5. **Per l'edizione 2020 potranno essere compresi nel programma fino ad un massimo di 3 eventi con menu che includano la "pizza gourmet", allestiti da parte di ristoranti ospiti e ospitanti che abbiano adeguate credenziali in proposito.**
6. Ogni prima serata potrà essere programmata in un giorno compreso **tra il martedì ed il venerdì**; la programmazione di **venerdì** potrà essere assunta come **elemento preferenziale** nel caso che le richieste di adesioni siano superiori alle attese.
7. Nel caso in cui il **numero delle candidature** sia **superiore** a 10, la Commissione provvederà a **selezionare** i partecipanti tenendo conto anche della completezza delle domande e dell'abbinamento. La partecipazione o meno di ristoranti potrà essere valutata **anche in funzione del grado di partecipazione effettiva** dimostrato in passato per coloro che hanno già partecipato, e/o del **livello qualitativo dell'ospite** proposto in abbinamento.
8. Una volta verificato l'elenco dei candidati alla partecipazione, all'indomani della scadenza del termine di presentazione delle domande, l'organizzazione potrà attivarsi per la **composizione degli abbinamenti a beneficio dei ristoranti la cui domanda ne sarà risultata sprovvista, senza che l'organizzazione stessa debba ritenersi responsabile per le eventuali incompatibilità** che dovessero sorgere tra i ristoratori così abbinati. In questa fase sarà **necessario che i ristoranti richiedenti l'abbinamento prestino la massima collaborazione** a tal fine; **l'eventuale disinteresse potrà essere motivo di cessazione immediata della ricerca**, e quindi di mancato inserimento nel calendario degli eventi 2020.
9. Il **calendario delle serate** diventa **definitivo** dal momento della sua **ufficializzazione a cura della Organizzazione. Entro i 15 giorni successivi** a tale data i partecipanti saranno tenuti a versare le proprie **quote di partecipazione (v. art. 5.2)**
10. **Non saranno ammessi abbinamenti** che siano stati **già effettuati nelle 3 più recenti edizioni** di Girogustando.
11. **Non saranno ammessi ristoranti ospiti già presenti in 4 o più edizioni** precedenti di Girogustando.
12. L'organizzazione provvederà alla veicolazione di un congruo numero di **inviti** alle serate verso personalità locali, oltre che ad una **attività di comunicazione** in ragione delle disponibilità stanziata ed eventualmente raccolte tramite sponsors, partners ed altre forme di sinergie, tenendo conto di quanto già fatto nelle precedenti edizioni.

#### **Art. 5 Impegni economici.**

1. Salvo diverso ed espresso accordo tra i ristoratori abbinati, il ristoratore ospitante (locale) rimborserà all'ospite le **spese per le materie prime da utilizzare per il menu** preventivamente concordato.
2. L'organizzazione provvederà alle spese per i **pernottamenti** (fino ad un massimo di n. 2 notti in camera doppia) dei ristoranti ospiti. L'organizzazione provvederà inoltre al **rimborso** forfettario delle **spese di viaggio** dei ristoranti ospiti, in ragione di euro **0,40 x km** seguendo la strada più breve tra il luogo di partenza e quello della serata. In caso di ospiti che arrivano dall'estero, L'organizzazione rimborserà i km fino al confine (salvo eccezionalità, il rimborso non potrà superare l'importo massimo erogato per l'ospite italiano proveniente dalla regione più lontana).
3. **Il ristorante partecipante rimane il primo promotore e responsabile della riuscita della serata anche in termini di partecipazione di pubblico.**
4. L'eventuale **rinuncia** alla partecipazione propria o del proprio ospite, se manifestata dopo i 15 giorni successivi all'ufficializzazione del programma, se non motivata da causa oggettivamente imprevedibile in precedenza, sarà causa di danno e quindi motiverà richiesta di **risarcimento**,



secondo le valutazioni che saranno all'uopo effettuate dalla Commissione tecnica e dall'organizzazione.

5. Ogni ristoratore ospitante ammesso all'edizione 2020 parteciperà alla costituzione di un **fondo promozione** della manifestazione, con una quota di **euro 180 più iva cadauno**, da versare entro 15 giorni **dall'ufficializzazione** della partecipazione. Il **mancato versamento** di tale importo **comporterà l'esclusione** dal programma della manifestazione.

#### **Art.6 Premialità e Iniziative speciali**

1. **Tutti i partecipanti sono tenuti a partecipare con spirito fattivo alle iniziative**, secondo i termini che verranno via via comunicati. La mancata partecipazione non giustificata alle attività che verranno messe in calendario, comporterà la non ammissione per l'annualità successiva.
2. **I ristoranti ospitanti che parteciperanno** fisicamente alle riunioni organizzative, e **che non avranno evidenziato mancanze** nel corso dell'anno **rispetto agli impegni assunti** per la realizzazione della manifestazione (**articoli 3 e 5** del presente Disciplinare), **avranno diritto a partecipare con una quota più bassa** (120 euro + iva) **all'edizione successiva**.
3. **L'insieme dei ristoranti partecipanti** costituirà il **bacino prioritario di professionalità** alle quali attingere **per allestire iniziative speciali nel settore della ristorazione, anche sotto il marchio "Girogustando"**, qualora l'organizzazione verifichi i presupposti per la realizzazione.

#### **Art.7 Termini di presentazione domande**

I ristoratori interessati a partecipare a Girogustando 2020 potranno compilare la scheda apposita entro e non oltre **il 28 febbraio 2020**. Successivamente saranno fornite loro le comunicazioni del caso.

Cliccate qui per compilare la scheda:

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSefArg8-cT8xSb-cG8zqc2RnZxxmednQgRTyQmRcdKe79gKMg/viewform?usp=sf\\_link](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSefArg8-cT8xSb-cG8zqc2RnZxxmednQgRTyQmRcdKe79gKMg/viewform?usp=sf_link)

**Per tutte le comunicazioni, e fino a nuova indicazione, il riferimento unico per l'organizzazione del Girogustando 2020 sarà la Confesercenti di Siena – Organizzazione Girogustando – tel. 0577 252237 – mail [eventi@confesercenti.siena.it](mailto:eventi@confesercenti.siena.it)**

*Siena, 30 gennaio 2020*