



COMUNE DI LIVORNO
Staff Direzione Generale
Ufficio Turismo e Grandi Eventi

**“CACCIUCCO PRIDE 2016”
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;

l'Amministrazione Comunale in collaborazione con la Pro Loco Livorno hanno intrapreso un percorso comune con l'organizzazione dell'evento “Cacciucco Pride”, che si svolgerà nelle serate dell'1, 2 e 3 luglio p.v. in concomitanza del Palio Marinaro, per valorizzare la tradizione remiera cittadina;

l'Amministrazione Comunale favorisce la partecipazione dei ristoratori della città a condizione che si impegnino a proporre una delle due tipologie sotto elencate.

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 2016” (1, 2 e 3 luglio) secondo i criteri previsti nella seguente tipologia:

Tipologia A - “Cacciucco livornese tipico-tradizionale certificato 5 C”

Tipologia B - “Cacciucco livornese tradizionale”

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:

Vino rosso Toscana IGT o DOC.

Si allega scheda di presentazione con i dati da inserire nel sito CACCIUCCO PRIDE 2016

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: (scrivere in stampatello/allegare a parte o inviare file a mpelagatti@comune.livorno.it)

ALLEGATI:

- foto in formato digitale: minimo larghezza 1000 pixel
- marchio in formato digitale vettoriale: se disponibile
- eventuale proposta menù a prezzo fisso comprensivo di cacciucco (facoltativo)