



ASSOCIAZIONE
PROVINCIALE
PUBBLICI
ESERCIZI



Padova, 7 settembre 2015

Prot. n. 119

Oggetto: iniziativa “Padova Food Festival”

**Ai titolari di ristoranti e trattorie
di Padova e Provincia
loro sedi**

Facciamo seguito alle nostre precedenti comunicazioni delle scorse settimane, relative all’iniziativa “Padova Food Festival”, per aggiornarvi sullo stato di programmazione degli eventi.

Padova Food Festival ha ricevuto tantissime richieste di adesione sul fronte produttori-ristoratori e, inoltre, nuovi sponsor hanno offerto un'occasione di crescita: questi ultimi, in particolare, hanno chiesto di ampliare l'offerta della manifestazione facendola approdare ad una dimensione di visibilità e risonanza regionale.

Vi è inoltre da considerare la necessità di tempo per poter sperimentare e proporre i piatti che siano in linea con un’iniziativa così innovativa e della visibilità che ne deriverà, oltre alla complessità organizzativa di un evento che acquisisce una portata ben più ampia di quanto inizialmente previsto.

L’evento viene pertanto ri-programmato secondo le seguenti tempistiche:

- **il Brand “Padova Food Festival” viene lanciato a fine settembre**, con avvio ufficiale in concomitanza dell’inaugurazione della mostra sul Food che ne sarà un primo *step*;
- in quella settimana di apertura della mostra, questa sarà popolata da laboratori, conferenze e seminari sul tema del cibo che si stanno organizzando in questi giorni;
- **durante quella settimana inoltre vi sarà il giorno dei “matching”**: il momento cioè in cui avverrà l’associazione tra produttori e ristoratori;
- si chiude così la prima tappa del Food Festival creando il marchio e le attese per la fase successiva;
- durante il periodo invernale le “squadre” avranno tutto il tempo per sperimentare e realizzare il piatto da presentare alla manifestazione di aprile;
- **ad aprile viene realizzata la manifestazione “Padova Food Festival” con i vari eventi, tra cui appunto le casette in Piazza Eremitani.**

La volontà è quella di rendere questo festival interessante e realmente rappresentativo della filiera padovana delle tipicità locali, lasciando ad ognuno dei protagonisti il tempo di poter sperimentare e proporre dei piatti in tono con l’iniziativa.

Per aderire è sufficiente compilare il modello allegato e inviarlo il prima possibile via email (appe@appe.pd.it) oppure fax (049.7817229): la selezione dei ristoranti/trattorie avverrà in base al rigoroso ordine cronologico di arrivo delle candidature. Per le modalità di svolgimento dell’iniziativa rimandiamo alla scheda riportata nella pagina seguente.

Grazie per l’attenzione e cordiali saluti.

IL PRESIDENTE
Erminio Alajmo



PADOVA FOOD FESTIVAL SCHEDE DESCRITTIVA

Di cosa si tratta

Le iniziative in cui si suddivide il “Padova Food Festival” sono diverse, ma quella che riguarda direttamente i ristoratori si chiama “Padova Food Fair – mercato da gustare”. **Si svolgerà durante uno dei fine settimana di aprile 2016.**

Dopo aver individuato (a settembre) 10 prodotti agricoli vegetari e altrettanti prodotti di carne, ogni singolo prodotto sarà assegnato a un singolo ristorante, che avrà il compito di utilizzarlo come ingrediente base per una ricetta innovativa.

In piazza Eremitani saranno collocate n. 20 casette di metri 2x3 dove saranno collocati i ristoratori, equamente suddivisi tra “vegetari” e “carnivori”.

In questo modo, in piazza ci saranno i due percorsi, ai quali i consumatori (cittadini e turisti) potranno accedere liberamente e, tramite l’acquisto di un coupon, potranno effettuare degli assaggi. Sempre in piazza Eremitani, uno spazio sarà adibito alle bevande.

Lato pratico

Cosa somministrare: il ristoratore ha massima libertà nell’individuare che piatto proporre, sia a pranzo che a cena, ovviamente sulla base del prodotto agricolo che gli sarà assegnato. Al momento dell’adesione, il ristoratore può comunque indicare la sua preferenza tra prodotti di carne e prodotti vegetari.

Attrezzature da utilizzare: in piazza Eremitani, sia per motivi di sicurezza, che per motivi di spazi, non sarà possibile utilizzare “fiamme libere”, né prese o scarichi idrici. Sarà disponibile un punto comune per il lavaggio/riempimento pentole. Sarà disponibile energia elettrica su ogni singola casetta, per cui sarà possibile utilizzare piastre cottura a induzione.

Non è necessario dotarsi di registratore di cassa, in quanto il cliente acquista un tagliando in un apposito box-cassa collocato a poca distanza dalle casette: il ristoratore deve solo ritirare i tagliandi che gli vengono consegnati e in un secondo momento procederà a emettere fattura.

Dati gli spazi piuttosto ristretti, che probabilmente saranno da condividere con il produttore agricolo corrispondente all’ingrediente assegnato, è fondamentale scegliere una ricetta semplice da realizzare, oppure preparare una linea in avanzato stato di lavorazione. Si dovranno utilizzare piatti e posate a perdere.

Per quanto riguarda le autorizzazioni sanitarie, si prenderanno contatti con il SIAN/ULSS di Padova, per valutare come ottemperare alle normative.

Costi e ricavi

È importante sottolineare che l’evento ha carattere promozionale, ma anche commerciale: il ristoratore, tramite le vendite, può ottenere un ricavo che dovrebbe coprire i costi e generare utili.

Ai consumatori sarà venduto un buono che permetterà l’acquisto di due piatti a scelta all’interno dello stesso “percorso” (cioè carnivoro o vegetario) e una bevanda (vino, birra, acqua, ecc.).

Saperne di più

Per i ristoratori che aderiranno all’iniziativa sarà organizzato un apposito incontro, qualche settimana prima dell’evento, durante il quale ci si accorderà sugli aspetti pratici e saranno spiegati tutti i dettagli.

Per aderire

È sufficiente compilare il modello allegato e inviarlo il prima possibile via email (appe@appe.pd.it) oppure fax (049.7817229): la selezione dei ristoranti/trattorie avverrà in base al rigoroso ordine cronologico di arrivo delle candidature. Nel modulo va indicata la scelta (che poi sarà confermata dall’organizzazione) tra prodotti vegetari o di carne. Saranno accolte le prime 20 domande che perverranno in ordine cronologico.