**Sapori Basilicata**

**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**

Il sottoscritto/a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nato/a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ residente a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in qualità di gestore/titolare del ristorante sotto l’insegna \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

sito a \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ in via \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ telefono \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ telefax \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ posta elettronica \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ sito web \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**MANIFESTA IL PROPRIO INTERESSE** all’iniziativa ***Sapori Basilicata*** promossa dall’APT Basilicata. A tal fine

**DICHIARA**

di possedere i seguenti requisiti:

|  |
| --- |
| **REQUISITI OBBLIGATORI** |
| **Utilizzo di prodotti di propria produzione/trasformazione o di produzione/ trasformazione locale** | □ |
| **Menu con almeno 5 piatti della tradizione lucana e con prodotti lucani a marchio (dop, IGP)\*** | □ |
| **Almeno 10 etichette di vini lucani tra cui DOC, DOCG e IGT \*\*** | □ |
|  |   |
| **SERVIZI AGGIUNTIVI NON OBBLIGATORI** |
| **Carrello di degustazione di prodotti tipici o a marchio (fuori menu)** | □ |
| **Carrello di degustazione degli oli di Basilicata** | □ |
| **Presentazione e vendita di “paniere prodotti tipici”/prodotti di propria produzione a costo promozionale per i turisti** | □ |
| **Omaggi di vini/oli/prodotti lucani** | □ |
| **Possibilità di prenotazione visite guidate presso le strutture di produzione e trasformazione dei prodotti con degustazioni** | □ |
| **Distribuzione materiale divulgativo sulle produzioni agroalimentari/aziende produttrici dell’area** |   |
| **Convenzioni con guide specializzate sulle produzioni tipiche locali/prodotti a marchio d’eccellenza** | **□** |
| **Altri** | **□** |
|   | □ |
|   | □ |

\*peperone di Senise IGP, pane di Matera IGP, canestrato di Moliterno IGP, lucanica di Picerno IGP, fagioli di Sarconi IGP, lenticchia di Altamura IGP, pecorino di Filiano DOP, melanzana rossa di Rotonda DOP, caciocavallo silano DOP, fagioli bianchi di Rotonda DOP, olio extra vergine di oliva vulture DOP, olio lucano IGP

\*\* Aglianico del Vulture DOC e Aglianico del Vulture Superiore DOCG, Basilicata IGT, Matera DOC, Grottino di Roccanova DOC, Terre dell’Alta Val D’Agri DOC.

Nell’aderire al progetto l’operatore si impegna a fornire a APT Basilicata:

1. **Quattro (nr. 4) immagini fotografiche in formato digitale (300 DPI), due dell’esterno e due dell’interno, della struttura**, inviandole:
	* su cd in allegato alla presente domanda, oppure
	* via e-mail specificando il nome della struttura;
2. **Liberatoria per l’utilizzo delle foto (ALLEGATO B)**
3. **Un breve testo descrittivo** riguardante la struttura (massimo 5 righe):

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. La disponibilità a ricevere presso la struttura un incaricato di APT Basilicata, il quale avrà il compito di effettuare un sopralluogo funzionale all’accertamento dei requisiti minimi richiesti;
2. Segnalare all’APT Basilicata tempestivamente eventuali variazioni di dotazioni;
3. Garantire la disponibilità per i periodi dichiarati (garantire il periodo di apertura indicata)

La struttura aderente dichiara:

* Di essere in possesso dei requisiti minimi descritti nel Regolamento*;*
* Di essere in possesso delle necessarie autorizzazioni giuridiche, sanitarie e di sicurezza previste dalla vigente normativa che disciplina l’esercizio dell’attività di ristorazione.

**L’accettazione dell’adesione è subordinata al giudizio positivo che APT Basilicata darà entro 30 giorni dal ricevimento della medesima** e, in mancanza di eventuali comunicazioni entro il termine prestabilito, la domanda dovrà intendersi respinta.

L’adesione ha validità annuale (anno solare) a partire dal momento della sottoscrizione e si intende tacitamente rinnovata di anno in anno.

La comunicazione di un eventuale recesso avrà effetto 30 gg dopo la ricezione della stessa all’APT.

Luogo e data \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(timbro e firma)

***N.B.: La presente domanda, debitamente compilata e firmata, dovrà essere inviata*** *via mail al seguente indirizzo: spatuzzi@aptbasilicata.it*

***Trattamento di dati ed informazioni***

*Ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, i dati acquisiti con l’adesione al progetto saranno trattati dall’Amministrazione esclusivamente nell’esercizio delle proprie funzioni e per lo svolgimento dei propri compiti istituzionali, nelle modalità e per le finalità previste dalla normativa vigente. In particolare, i suddetti dati saranno conservati negli archivi dedicati e utilizzati al solo fine di svolgere l’iter di esame della domanda presentata. Gli stessi potranno essere altresì soggetti a pubblicazione sul sito internet dell’APT Basilicata.*

*Titolare del trattamento dei dati/informazioni è l’APT Basilicata, con sede in Via De Viti De Marco, 9 - 75100 MATERA.*

*Il responsabile del trattamento e della protezione dei dati è il Dott. Matteo Visceglia, contattabile alla mail dpo@aptbasilicata.it*