

GRIGLIA DI VALUTAZIONE SAGRA DI QUALITA'

1° STORIA DELL'EVENTO

La manifestazione deve essere stata realizzata sul territorio da **ALMENO 5 anni**

Valutazione 1 punto ogni 5 anni

(es. 10° edizione = 2 punti; 20° edizione = 4 punti; 50° edizione = 10 punti)

MAX 10 PUNTI

2° CERTIFICAZIONE STORICA DELLA SAGRA

La storicità deve essere supportata da evidenze documentali

(es. rassegna stampa, locandine, foto e video)

MAX 5 PUNTI

3° IMPATTO AMBIENTALE - UTILIZZO MATERIALI RICICLABILI

La somministrazione degli alimenti deve avvenire privilegiando l'utilizzo di materiale lavabile, biodegradabile e/o riciclabile *(posate, piatti, bicchieri, tovaglie)*

MAX 10 PUNTI

4° PIANO GESTIONE RIFIUTI

La commissione valuterà l'eventuale pianificazione della gestione dei rifiuti durante l'evento (*Organizzazione e coordinamento operatori, concertazione con Amministrazione Comunale, Sensibilizzazione, Applicazione del piano durante l'evento*)

MAX 15 PUNTI

5° AREA RISTORO

Sistemazione, allestimento e decoro dell'area ristoro

(tavoli, sedie, tovaglie, servizio pulizia tavoli, spazio disponibile in proporzione all'affluenza)

MAX 10 PUNTI

6° ACCESSIBILITA'

La manifestazione deve prevedere l'accessibilità per i Diversamente abili

(Barriere architettoniche, bagni disabili, parcheggi riservati, etc)

MAX 5 PUNTI

7° LOCATION E STRUTTURE

- Area dell'evento (pregio, dimensione, estetica)
- Qualità e condizioni di strutture/stand (materiali utilizzati e usura)
- Spazio somministrazione e cucina (adeguatezza attrezzature, rispetto norme igienico-sanitarie, ordine generale)

MAX 30 PUNTI

8° QUALITA' PRODOTTO ENOGASTRONOMICO

- Preparazione (conservazione, cottura, manipolazione alimenti)
- Provenienza materia prima
- Presentazione piatto (aspetto e spiegazione)
- Valutazione menù (attinenza con la tradizione enogastronomica locale)

MAX 30 PUNTI

9° ORGANIZZAZIONE GENERALE

- Viabilità e parcheggi
- Segnaletica
- Promozione e comunicazione (sito, social, stampa, etc)
- Sicurezza
- Tempi di attesa e organizzazione della somministrazione e del consumo
- Coinvolgimento soci Pro Loco e copertura assicurativa
- Adeguatezza operatori (abbigliamento, rispetto norme, formazione HACCP)
- Organizzazione servizi generali (Bagni, POS, Copertura per pioggia etc.)
- Possibilità di feedback dell'utenza (sondaggio qualità, etc)

MAX 20 PUNTI

10° PROMOZIONE E PARTNERSHIP CON ATTIVITA' COMMERCIALI DEL TERRITORIO

La manifestazione deve dimostrare di favorire la promozione degli operatori locali del settore enogastronomico e turistico (*quali produttori con vendita diretta, ristoratori, artigiani, albergatori*) come attività economiche correlate alla cultura cibo.

MAX 10 PUNTI

11° QUALITA' E ATTINENZA EVENTI CORRELATI

Occasioni di approfondimenti culturali (*Convegni, workshop, showcooking, iniziative culturali, di sensibilizzazione e di promozione turistica del territorio, etc*)

MAX 10 PUNTI

TOTALE 155 PUNTI