

ADESIONE PARTNER/ENTE
COORGANIZZATORE _____,li

Il sottoscritto _____

Legale rappresentante della ditta/ente _____

Con sede a _____

Via _____ n. _____ Prov. _____ CAP _____

Tel. _____ Mail _____

PEC _____ CU _____ P.IVA _____

Esatta denominazione ⁽¹⁾ _____

Tipologia produttiva/Proposta territoriale _____

Contatti operativi: Nome e Cognome _____

Tel. _____ Mail _____

⁽¹⁾ il nome inserito sarà utilizzato nel catalogo per la denominazione dello stand e per la comunicazione online e offline

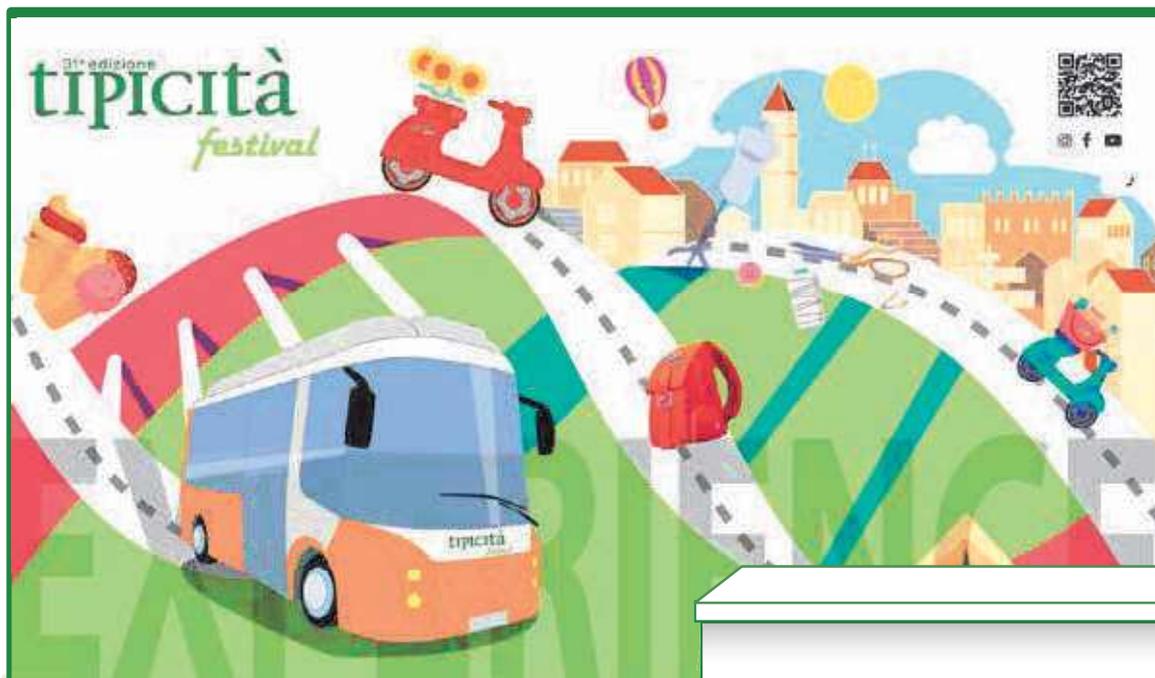
Comunica l'adesione a Tipicità Festival 2024

N. moduli _____

_____ timbro e firma

Autorizzo espressamente il Comune di Fermo all'utilizzo ed al trattamento dei dati personali esclusivamente ai fini statistici e promozionali, inclusa la loro pubblicazione sul catalogo di TIPICITÀ Festival ai sensi del D.L. n. 196/2003.

_____ timbro e firma



- ✓ STAND MODULARE 3X3 mt
- ✓ 1 DESK ESPOSITIVO (125x45cm h.110 cm)
- ✓ 10 BIGLIETTI D'INGRESSO
- ✓ 3 PASS
- ✓ 1 KW ENERGIA ⁽²⁾
- ✓ FONDALE CON GRAFICA PERSONALIZZATA
- ✓ INSERIMENTO NEL CATALOGO ON/OFF-LINE
- ✓ SARAI PARTE ATTIVA DI UN'AREA TEMATICA CONTINUAMENTE ANIMATA

MODALITÀ DI PARTECIPAZIONE E DISCIPLINA DELL'USO DEGLI SPAZI

Art. 1 - Organizzazione. TIPICITÀ Festival è organizzata dal Comune di Fermo.

Art. 2 - Logistica. In tutte le aree è consentita la vendita.

Art. 3 - Ammissione. A TIPICITÀ Festival sono ammesse ditte produttrici o aziende ed Enti la cui attività sia collegata alla promozione del territorio o alla commercializzazione di prodotti tipici. L'organizzazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, di non ammettere espositori non in linea con gli obiettivi della manifestazione. Le domande d'ammissione alla manifestazione non potranno contenere né riserve, né condizioni di sorta e dovranno pervenire alla direzione di TIPICITÀ Festival improrogabilmente entro il **31/01/2024**.

Art. 4 - Accettazione del disciplinare. Con la firma della domanda d'ammissione, l'espositore s'impegna a partecipare alla manifestazione e ad accettare integralmente il presente disciplinare e tutte le prescrizioni integrative che saranno adottate in qualsiasi momento dall'organizzazione, nell'interesse della manifestazione e diramate con apposite circolari. La domanda d'ammissione, la cui presentazione è impegnativa per il richiedente, potrà essere respinta senza obbligo di giustificazione da parte dell'organizzazione.

Art. 5 - Richiesta di partecipazione. Le aziende che intendano prendere parte alla manifestazione dovranno inviare l'apposita domanda di partecipazione a segreteria@tipicita.it debitamente compilata in ogni sua parte, unitamente alla ricevuta di pagamento del costo dello spazio. Si raccomanda la massima precisione nella compilazione della domanda, dal momento che i dati in essa contenuti saranno utilizzati per la fatturazione e l'inserimento nel catalogo ufficiale di TIPICITÀ Festival.

Art. 6 - Conferma d'ammissione. L'organizzazione darà conferma scritta dell'accettazione delle domande d'ammissione. Non è consentita la cessione totale o parziale degli spazi, anche a titolo gratuito. In caso di constatata infrazione, l'organizzazione potrà escludere le merci introdotte ed esposte abusivamente a rischio e spese del titolare dello spazio. Gli spazi non utilizzati resteranno a disposizione dell'organizzazione, che potrà disporre a proprio insindacabile giudizio, previo incameramento dell'intero costo dello spazio.

Art. 7 - Consegna degli spazi. Gli spazi saranno messi a disposizione dell'espositore **dalle ore 09.30 di venerdì 08/03/2024** e dovranno essere completamente allestiti per le ore 9.00 del giorno successivo. Le postazioni non occupate **entro le ore 08.30 di sabato 09/03/2024**, saranno considerate inutilizzate e a disposizione dell'organizzazione, che potrà disporre a proprio piacimento senza alcun obbligo di rimborso. Non sarà possibile disallestire gli spazi prima delle ore 20.00 di **lunedì 11/03/2024**. Dopo la chiusura della manifestazione gli spazi dovranno essere sgomberati da ogni struttura e da quanto in essi contenuto, entro le ore 15.00 di **martedì 12/03/2024**. Le merci non ritirate entro 7 giorni dalla conclusione della manifestazione, saranno trattentate dall'organizzazione, senza alcun diritto di reclamo da parte dell'espositore. **L'organizzazione non risponde di eventuali ammanchi.**

Art. 8 - Orari di apertura al pubblico. La manifestazione è aperta al pubblico nei seguenti orari: sabato e domenica dalle ore 09.30 alle ore 21.00; lunedì dalle ore 10.00 alle ore 20.00.

Art. 9 - Sorveglianza. L'organizzazione ha predisposto un servizio di vigilanza notturna, per il controllo degli spazi espositivi nelle ore di chiusura del padiglione al pubblico. Independentemente da ciò, la custodia e la sorveglianza degli spazi e di quanto in essi contenuto, per tutto il periodo dello svolgimento della manifestazione (periodo di allestimento e disallestimento compreso) competono ai rispettivi espositori. **L'organizzazione non risponde di eventuali danni o furti di oggetti, attrezzature e merci esposte e/o da esporre.** Gli espositori possono richiedere alla segreteria di TIPICITÀ Festival un servizio di sorveglianza extra a carico dell'espositore per il proprio spazio.

Art. 10 - Divieti. È fatto esplicito divieto di:

- accendere e provocare fuochi od introdurre materie esplosive, prodotti detonanti o pericolosi, maleodoranti o comunque suscettibili di provocare danno o molestia;
 - distribuire ed esporre materiale pubblicitario (riviste, cataloghi, opuscoli, depliant, ...) non direttamente collegabile all'attività indicata nella scheda d'adesione.
- La distribuzione di materiale pubblicitario è permessa solo presso il proprio spazio,

purché ciò avvenga in conformità alle disposizioni di legge. L'organizzazione si riserva il diritto di rimuovere o inibire la distribuzione di materiale non conforme a quanto previsto nel presente articolo;

- svolgere nel padiglione fieristico propaganda politica sotto qualsiasi forma.
- introdurre nel padiglione espositivo macchinari, se non precedentemente autorizzati dall'organizzazione.

Art. 11 - Varie. L'organizzazione ha predisposto un servizio di pulizia degli spazi comuni all'interno del padiglione espositivo. Agli espositori è fatto obbligo di provvedere alla pulizia del proprio spazio, deponendo i rifiuti in contenitori a perdere, all'esterno del padiglione, dopo la chiusura. **Qualora gli espositori usino apparecchi di riproduzione video o sonori, gli stessi debbono essere preventivamente autorizzati dalla SIAE competente.** Non saranno prese in considerazione le domande prive della ricevuta di versamento del costo dello spazio. Eventuali infrazioni, anche di una sola clausola del presente regolamento, daranno facoltà all'organizzazione di escludere immediatamente l'espositore inadempiente.

Art. 12 - Lista di attesa. Le ditte che presenteranno domanda dopo il 31/01/2024 saranno inserite in apposita lista d'attesa. In caso di disponibilità di spazi, l'assegnazione sarà effettuata ad insindacabile giudizio dell'organizzazione.

Art. 13 - Rinuncia. Qualora il richiedente ammesso non possa partecipare alla manifestazione, per provata impossibilità, potrà chiedere, con comunicazione scritta entro e non oltre 20 giorni antecedenti alla data di inizio della manifestazione, lo scioglimento dell'impegno assunto, pagando una penale pari al 30% del costo dello spazio oltre IVA (22%). Per le rinunce notificate oltre tale termine non sarà concesso alcun rimborso.

Art. 14 - Termine di pagamento. Il pagamento dello spazio dovrà essere effettuato entro il 31/01/2024 mediante piattaforma pagoPA. La ricevuta di pagamento dovrà essere allegata alla domanda di partecipazione. **Non sarà consentito l'accesso agli spazi espositivi alle aziende che non ne avranno dimostrato il pagamento.**

Art. 15 - Forza maggiore. È riconosciuto all'organizzazione il diritto di recesso, svincolato da qualsiasi obbligo di corresponsione di alcunché a titolo di penale, qualora l'organizzazione stessa, con decisione non sindacabile nel merito dalla ditta aderente a questa convenzione e partecipante alla manifestazione, riterrà di soprassedere all'organizzazione ed allo svolgimento della stessa. In tale ipotesi l'organizzazione sarà obbligata alla sola restituzione della somma già versata in anticipo dalla ditta partecipante, la quale rinuncia quindi a qualsiasi pretesa e/o azione di risarcimento danni.

Art. 16 - Vendita prodotti. I prodotti esposti dovranno corrispondere a quelli indicati nella domanda di partecipazione. È proibita la vendita e l'esposizione di prodotti diversi da quelli indicati. Le aziende interessate alla vendita **dovranno autonomamente e preventivamente provvedere alla messa in regola della propria posizione amministrativa, fiscale e sanitaria.**

Art. 17 - Degustazione prodotti. L'organizzazione declina qualsiasi responsabilità derivante da dimostrazioni, degustazioni o altre iniziative assunte dagli espositori, non preventivamente autorizzate per iscritto, come non assume alcuna responsabilità derivante da eventuali attività di manipolazione e somministrazione di cibi e bevande da parte degli espositori, ai quali compete **l'obbligo di dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni previste dalla legge.**

Art. 18 - Reclami. Eventuali reclami dovranno essere inoltrati per iscritto al Comune di Fermo, Via Mazzini, 4 - 63900 Fermo.

Art. 19 - Catalogo ufficiale della manifestazione. Nei giorni di svolgimento sarà distribuito il catalogo ufficiale della manifestazione, contenente l'elenco degli espositori. Il catalogo sarà edito dall'organizzazione o dato in concessione. L'organizzazione e/o l'eventuale concessionario e/o la tipografia incaricata della stampa del catalogo non potranno in alcun modo essere ritenuti responsabili di eventuali errori ed omissioni che dovessero verificarsi sul catalogo stesso, qualora l'espositore non fornisca o fornisca inesatte indicazioni, rispetto a quanto richiesto nella domanda di iscrizione.

Art. 20 - Foro competente. Per qualsiasi controversia è competente il Foro di Fermo.

TIPICITÀ 09-11 MARZO 2024

Eventi AMAP

Sabato 09 marzo ore 12:30

Titolo: *“Biodiversità in cucina”*

A cura di *Ambra Micheletti – AMAP*

Descrizione evento: breve talk-show con l’obiettivo di diffondere la conoscenza dei prodotti della biodiversità agraria marchigiana, dove verranno approfonditi gli aspetti nutrizionali/salutistici, storici-culturali e il loro legame col territorio. Presentazione del Portale degli Agricoltori custodi.

Nella prima parte gli agricoltori custodi partecipanti presenteranno gli ingredienti dei piatti, le loro caratteristiche e le realtà aziendali; nella seconda si procederà all’assaggio del piatto con una breve introduzione dello chef dell’Accademia.

Durata evento: 60 minuti circa

Riservato a max. 15 persone, per la realizzazione si necessita di computer con proiettore, tavoli con sedie per i partecipanti, chef per la preparazione di un piatto con 2-3 ingredienti della biodiversità agraria, piatti per assaggi preparati in precedenza.

Location: Teatro delle esperienze (sapori) Sala 2 (capienza 40 persone)

Domenica 10 marzo ore 19:30

Titolo *Biodiversità e Terroir: gli oli monovarietali delle Marche*

A cura di *Barbara Alfei – AMAP*

Descrizione evento: saranno presentati i lavori di AMAP per la biodiversità olivicola, olivi monumentali e caratterizzazione oli monovarietali verrà inoltre presentata la 21° rassegna nazionale degli oli monovarietali che si terrà all’abbazia di Fiastra il 18-19 maggio prossimo , a cui farà seguito una degustazione guidata di oli monovarietali marchigiani.

Durata evento: 45 – 60 minuti

Riservato a max. 25 persone (la degustazione) , per la realizzazione si necessita di computer con proiettore, tavoli con sedie per i partecipanti, supporto per degustazione finale oli monovarietali (con bicchierino o pane, in base al numero di persone)

Ulteriori note

Location: Teatro delle esperienze (sapori) Sala 2 (capienza 40 persone)

Lunedì 11 marzo ore 10:00

Titolo: "Il miele delle Marche: un prodotto di eccellenza"

A cura di Mariassunta Stefano – AMAP

Descrizione evento: Evento diviso in due fasi, nella prima parte teorica verranno illustrati il processo produttivo, le tipologie di prodotto, le caratteristiche di qualità e le basi di valutazione sensoriale; nella seconda si procederà all'assaggio di alcuni prodotti del territorio.

Durata evento: 90 minuti circa

Riservato a max. 10-12 persone, per la realizzazione si necessita di computer con proiettore, tavoli con sedie per i partecipanti, bicchierini (da caffè) di plastica possibilmente trasparente, calici in vetro, penne per la compilazione delle schede sensoriali.

Location: Teatro delle esperienze (sapori) Sala 2 (capienza 40 persone)

Lunedì 11 marzo ore 12:00

Titolo: "IL TARTUFO NERO PREGIATO, DALLA RADICE ALLA TAVOLA"

A cura di Cristiano Peroni – AMAP

Descrizione evento: Evento diviso in due fasi, nella prima parte teorica verranno illustrate le caratteristiche ecologiche, morfologiche ed organolettiche di questa specie, nella seconda si procederà ad un'analisi olfattiva dei carpofori con i partecipanti che saranno chiamati a descriverne il profilo sensoriale.

Durata evento: 45 minuti

Riservato a max. 10-12 persone, per la realizzazione si necessita di computer con proiettore, tavoli con sedie per i partecipanti, calici e/o bicchieri in vetro, penne per la compilazione delle schede sensoriali.

Location: Teatro delle esperienze (sapori) Sala 2 (capienza 40 persone)

Gli eventi sopra indicati possono subire variazione nelle date e nell'orario di comune accordo tra le parti.