



Seduta N.  
Registrazione  
16/02/2009

# COMUNE DI RAGUSA

## VERBALE DI DELIBERAZIONE DELLA GIUNTA MUNICIPALE

N. 42  
del 13 FEB. 2009

OGGETTO: Presentazione istanza per il sostegno alle spese di realizzazione del Progetto denominato "Primo concorso gastronomico: Ragusa da Gustare"

L'anno duemila novembre Il giorno Trentacinque alle ore 13,45  
del mese di Febbraio nel Palazzo di Città e nella consueta sala delle  
adunanze, in seguito ad invito di convocazione, si è riunita la Giunta Municipale con l'intervento dei Signori:  
Presiede la seduta il Vice Sindaco Dr. Giovanni Cosentini  
Sono presenti i signori Assessori:

	Presenti	Assenti
1) dr. Rocco Bitetti		m'
2) sig. Venerando Suizzo		m'
3) dr. Giancarlo Migliorisi	m'	m'
4) geom. Francesco Barone		m'
5) sig.ra Maria Malfa	m'	
6) rag. Michele Tasca		m'
7) dr. Salvatore Roccaro	m'	
8) Sig. Biagio Calvo	m'	
9) Dr. Giovanni Cosentini		
10) Dr. Domenico Arezzo	m'	

Assiste il Segretario Generale dott.

avv. Serafino Brancatelli

Il Presidente, constatato che il numero dei presenti è legale, dichiara aperta la seduta e invita i convenuti a deliberare sull'argomento in oggetto specificato

## **LA GIUNTA MUNICIPALE**

-Vista la proposta, di pari oggetto n. 12708 /Sett. XI del 13/02/2009

-Visti i pareri favorevoli sulla proposta espressi ai sensi della L.R. 11/12/1991 n.48 e successive modifiche:

- per la regolarità tecnica, dal Responsabile del Servizio;
- per la regolarità contabile dal Responsabile del Servizio di Ragioneria;
- sotto il profilo della legittimità, dal Segretario Generale del Comune;

-Ritenuto di dovere provvedere in merito;

- Visto l'art.15 della L.R. n.44/91 e successive modifiche;

ad unanimità di voti resi nelle forme di legge

## **DELIBERA**

- Approvare la proposta di deliberazione indicata in premessa per farne parte integrante e sostanziale e farla propria.
- *Dichiarare le presenti delibere sono in modo inequivocabile esecutive, ai sensi dell'art. 12 - 2° comma - delle L.R. n. 44/91, con voti unanimi e flessi.*

## **PROPOSTA PARTE INTEGRANTE**

Letto, approvato e sottoscritto.

IL SINDACO

L'ASSESSORE ANZIANO

IL SEGRETARIO GENERALE

Il sottoscritto messo comunale attesta che copia della presente deliberazione è stata affissa all'Albo Pretorio il  
13 FEB. 2003 fino al 27 FEB. 2003 per quindici giorni consecutivi.

Ragusa, li

13 FEB. 2003

IL MESSO COMUNALE

IL MESSO NOTIFICATORE  
(Taglierini Sergio)

**Certificato di immediata esecutività della delibera**

Certifico che la deliberazione è stata dichiarata immediatamente esecutiva ai sensi del 2° Comma dell'Art.12 della L.R. n.44/91.

( ) Certifico che la deliberazione è stata dichiarata urgente ed immediatamente esecutiva ai sensi dell'Art.16 della L.R. n.44/91.

Ragusa, li

13 FEB. 2003

IL SEGRETARIO GENERALE

IL SEGRETARIO GENERALE  
Avv. Serafina Buame

Certifico che, contestualmente all'affissione all'Albo, la deliberazione è stata trasmessa in copia ai capi gruppo consiliari, ai sensi del 4° Comma dell'Art.15 della L.R. n.44/91.

( ) Certifico che entro dieci giorni dall'affissione all'Albo è/non è stata formulata richiesta di sottoposizione a controllo dell'atto deliberativo, ai sensi dei commi 3° e 5° dell'Art.15 della L.R. 44/1), così come sostituito con l'Art.4 della L.R. 23/97.

Ragusa, li

13 FEB. 2003

IL SEGRETARIO GENERALE

IL V. SEGRETARIO GENERALE  
Dott. Francesco Lumicera

Il sottoscritto messo comunale attesta che copia della presente deliberazione è rimasta affissa all'Albo Pretorio di questo Comune per quindici giorni consecutivi dal 13 FEB. 2003 al 27 FEB. 2003

Ragusa, li

IL MESSO COMUNALE

**Certificato di avvenuta pubblicazione della delibera**

Vista l'attestazione del messo comunale, certifico che la presente deliberazione, è stata affissa all'Albo Pretorio di questo Comune il giorno 3 FEB. 2003 ed è rimasta affissa per quindici giorni consecutivi decorrenti dal

13 FEB. 2003

senza opposizione.

Ragusa, li

IL SEGRETARIO GENERALE

**Certificato di avvenuta esecutività della delibera**

Certifico che la deliberazione è divenuta esecutiva dopo il decimo giorno della pubblicazione.

Ragusa, li

IL SEGRETARIO GENERALE



Per Copia conforme da servire per esercizio amministrativo.

16 FEB. 2009

Ragusa, li

IL SEGRETARIO GENERALE

IL FUNZIONARIO CUI SERVIZIO  
(Dott. ssa Giuseppina Amato)

Parte integrante e sostanziale alla  
Delibera di Giunta Municipale  
N° 42 del 13 FEB. 2009



# COMUNE DI RAGUSA

SETTORE **XI**  
Pianificazione e Sviluppo  
Economico del Territorio

Prot n. 12708 /Sett. XI del 13/02/2009

## Proposta di Deliberazione per la Giunta Municipale

**OGGETTO:** Presentazione istanza per il sostegno alle spese di realizzazione del Progetto denominato "Primo concorso gastronomico: Ragusa da Gustare"

Il sottoscritto Dirigente del Settore XI, Sviluppo Economico, propone alla Giunta Municipale il seguente schema di deliberazione.

### LA GIUNTA MUNICIPALE

#### Premesso che

Sulla G.U.R.S. n. 43 del 14.09.2007 è stato pubblicato il decreto del 9.08.2007 di emanazione della circolare n. 4 del 9 agosto 2007, recante disposizioni sulle procedure e modalità di presentazione delle istanze per il sostegno alle spese di realizzazione delle manifestazioni turistiche promosse ai sensi del 2° comma dell'art. 39 della legge regionale 26 marzo 2002, n.2 e successive modifiche ed integrazioni.

#### Visto che

il suddetto decreto si propone di finanziare iniziative, di interesse nazionale, destinate a realizzare l'arricchimento delle condizioni di ospitalità ed intrattenimento turistico nel territorio regionale, soprattutto in particolari location

#### Considerato che

L'Assessorato del Turismo, delle Comunicazioni e dei Trasporti, con decreto assessoriale n. 91 del 16.12.2008 pubblicato sulla G.U.R.S. n. 59 del 24.12.2008 ha riaperto i termini per la presentazione delle istanze per il sostegno alle spese di realizzazione delle suddette manifestazioni turistiche

**Ritenuto che**

l'organizzazione di un concorso culinario nazionale, da tenersi presso il Castello di Donnafugata, rientri tra le finalità del suddetto decreto assessoriale e che possa costituire, per la Città di Ragusa, un'importante vetrina di rilancio turistico-economico

**Considerato che**

nella redazione dell'istanza di finanziamento in oggetto, lo Sportello Europa, in forza presso il Settore XI, in collaborazione con l'Associazione Provinciale Cuochi Iblei, ha predisposto il progetto, alla presente allegato, relativo alla realizzazione di un concorso culinario nazionale con lo scopo di selezionare la squadra di chef che rappresenterà l'Italia al concorso European Catering Cup che si terrà in Francia nel 2010

**Ritenuto opportuno**

procedere, con il presente atto alla presentazione di un'istanza di finanziamento per la realizzazione del progetto "Ragusa da Gustare"

**Ritenuto altresì necessario**

dichiarare il presente atto di immediata esecutività, stante la scadenza per la presentazione della suddetta istanza fissata per il 15.02.2009

## DELIBERA

1. Approvare la proposta progettuale "Ragusa da Gustare", da trasmettere al competente Assessorato regionale del Turismo, delle Comunicazioni e dei Trasporti;
2. Autorizzare il Sindaco a sottoscrivere l'istanza di finanziamento per il sostegno delle spese di realizzazione del primo concorso gastronomico "Ragusa da Gustare", ai sensi del Decreto n. 91 del 16 dicembre 2008 dell'Assessorato regionale del Turismo, delle Comunicazioni e dei Trasporti, pubblicato sulla G.U.R.S. n. 59 del 24.12.2008;
3. Disporre che il Settore XI, Pianificazione e Sviluppo Economico del Territorio, in sede di predisposizione del P.E.G. 2009 di propria competenza, preveda che sia appostata la somma, presuntivamente occorrente, di € 28.000,00 per la realizzazione del suddetto concorso gastronomico
4. Dichiarare la presente di immediata esecutività.

Il Dirigente del Settore XI

Dott. Santi Distefano



Ai sensi e per gli effetti della L.R. 11/12/1991, n.48 e art. 12 L.R. 30/2000, si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità tecnica.

Ragusa II,

13/02/09

Il Dirigente

Ragusa II,

13/02/09

Il Dirigente

Ai sensi e per gli effetti della L.R. 11/12/1991, n.48 e art. 12 L.R. 30/2000, si esprime parere favorevole in ordine alla regolarità contabile.

L'importo della spesa di €.

Va imputata al cap.

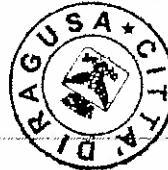
Ragusa II,

Il Responsabile del Servizio Finanziario

Ragusa II,

13-02-2009

Il Segretario Generale



*Rubrica*

Motivazione dell'eventuale parere contrario:



Da dichiarare di immediata esecuzione

### Allegati – Parte integrante:

#### 1) Proposta progettuale 1° concorso gastronomico “Ragusa da Gustare”

2)

3)

Ragusa II \_\_\_\_\_

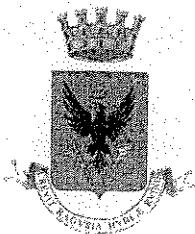
Il Responsabile del Procedimento

Il Capo Settore

Visto: L'Assessore al ramo

*[Signature]*

Parte integrante e sostanziale alla  
Delibera di Giunta Municipale  
N° 42 del 13 FEB. 2009



COMUNE DI RAGUSA



I° Concorso gastronomico

**RAGUSA DA GUSTARE**

SELEZIONE ITALIANA 2009  
PER EUROPEAN CATERING CUP2010

Manifestazioni turistiche promosse ai sensi del 2° comma dell'art. 39 della legge regionale  
26 Marzo 2002 n. 2 e successive modifiche ed integrazioni (G.U.R.S. n. 59 del 24.12.2008)

## Relazione illustrativa

### Finalità del progetto

Nel 2010 si terrà in Francia la seconda edizione di "European Catering Cup" dove squadre provenienti da tutta Europa si confrontano in cucina realizzando piatti da buffet rispettando un rigoroso regolamento che impone sia gli ingredienti che il tema da sviluppare.

La squadra che totalizza più punti, secondo rigidissimi criteri di valutazione specifici, si aggiudicherà il trofeo "European Catering Cup 2010".

A tal fine il Comune di Ragusa intende farsi promotore della selezione nazionale riservata a tutti i professionisti del settore della ristorazione dando vita a Ragusa al primo concorso culinario mediante il quale verrà selezionata la squadra che rappresenterà l'Italia alla fase finale del 2010 in Francia.

L'idea progettuale nasce dall'esigenza di promuovere il territorio attraverso una manifestazione, di interesse nazionale, che integri le risorse culturali e i vanti architettonici del ragusano con i prodotti tipici locali.

Il concorso sarà infatti indirizzato agli operatori della ristorazione e prevede l'utilizzo di materie prime rigorosamente locali, per l'elaborazione di piatti da buffet che verranno sottoposti al giudizio di una giuria di esperti secondo le modalità stabile dal Regolamento del Concorso la cui bozza è allegata al presente progetto per farne parte integrante e sostanziale.

L'evento avrà luogo in una location d'eccezione quale è il Castello di Donnafugata.

L'iniziativa ha lo scopo di valorizzare i sapori tipici iblei, non solo per quel che riguarda l'elaborazione di nuove ricette, ma anche per l'utilizzazione dei prodotti specifici del territorio, sia come ingredienti dei piatti, sia come abbinamento o completamento degli stessi.

L'obiettivo che il Comune si prefigge è la promozione dell'immagine turistica di Ragusa, che ospitando il Concorso, potrà attrarre oltre agli esperti del settore e i giornalisti della stampa specializzata, anche gli studenti degli Istituti alberghieri siciliani.

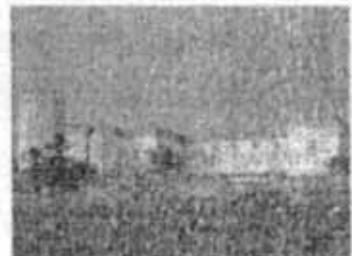
Si vuole, così focalizzare l'attenzione su un comparto artigianale di primaria importanza cioè il mondo della ristorazione e precisamente del catering, fenomeno ristorativo che risponde alle più recenti tendenze.

La ristorazione "a domicilio" o in splendide ville d'epoca infatti, rappresenta una alternativa ai classici ristoranti e offre l'opportunità di poter personalizzare completamente il momento conviviale in una cornice completamente nuova.

Il concorso, che vuole proporsi quale appuntamento annuale di rilievo per il settore, mira a stimolare gli studi della gastronomia, dell'arte e della cultura dei prodotti ed essenze tipiche

locali, ad incentivare l'affermazione professionale degli chef locali, a favorire l'incontro tra regioni e realtà diverse, al fine di scambiare conoscenze, esperienze e metodi di lavoro.

### Sede della manifestazione



La manifestazione si svolgerà al Castello di Donnafugata

La struttura ben si presta ad ospitare eventi, mostre, concerti e manifestazioni; inoltre più volte è stata usata come set cinematografico.

Il Castello, risale alla seconda metà dell'ottocento ed era la dimora estiva del Barone di Donnafugata Corrado Arezzo. Il Castello conta 122 stanze, in parte aperte al pubblico, le sale sono arredate con mobilio, tappezzerie e oggettistica originari tra queste la sala degli stemmi, il salone degli specchi e la stanza del Vescovo.

Annualmente è visitato da un numero sempre crescente di turisti che ne apprezzano la bellezza architettonica oltre che la comice della splendido paesaggio della campagna iblea.

Il Castello è circondato da otto ettari di parco arricchito dalla presenza di una costruzione neoclassica, la cosiddetta 'coffee-house', un labirinto, grotte artificiali e curiosi quanto ormai insoliti meccanismi nascosti, definiti 'scherzi', il cui scopo era un tempo quello di intrattenere piacevolmente gli ospiti del barone Corrado Arezzo.

## **Programma del concorso**

### **Articolazione e programma del concorso gastronomico “Ragusa da Gustare”**

Il Comune di Ragusa , nell'organizzare il primo concorso gastronomico “Ragusa da gustare” si avvarrà della collaborazione dell' Associazione Provinciale Cuochi Iblei sia per la redazione del regolamento del concorso, che dovrà rispondere ai criteri dei concorsi organizzati a livello nazionale e riconosciuti dalla Federazione Italiana Cuochi, sia per la selezione dei candidati a concorrere.

La manifestazione avrà luogo presumibilmente durante la prima settimana di ottobre 2009, sarà articolata in due giornate, durante le quali quattordici squadre di chef nazionali, due per ogni equipe scelte, gareggeranno nella preparazione di piatti da buffet.

L'organizzazione dell'evento prevede l'alloggio delle squadre (di due elementi) presso una struttura alberghiera attrezzata che metterà a disposizione degli chef le cucine professionali.

Durante la prima giornata le squadre realizzeranno le ricette, che avranno un tema precedentemente assegnato, alla presenza della giuria di esperti.

La seconda giornata prevede l'esposizione del buffet al Castello e la valutazione della giuria formata da rappresentanti di categoria a livello nazionale e da due ospiti francesi organizzatori della European Catering Cup, e da due esponenti della ristorazione locali.

Inoltre nel corso della seconda giornata il Castello ospiterà una esposizione di sculture di verdure ed ortaggi realizzate dagli studenti degli istituti alberghieri dall'Associazione Provinciale Cuochi Iblei.

Per gli studenti degli istituti alberghieri il Concorso rappresenterà un valido strumento formativo di crescita e di confronto.

La squadra vincitrice rappresenterà l'Italia al concorso “European Catering Cup 2010” in Francia.

## **Piano promopubblicitario**

Il piano promopubblicitario del primo concorso culinario “Ragusa da Gustare” prevede una divulgazione dell'evento sia sul sito istituzione del Comune di Ragusa sia sui siti web specializzati tra cui quello della Federazione Italiana Cuochi.

A livello provinciale l'evento sarà promosso sulle testate giornalistiche locali e regionali, sulle emittenti televisive e radiofoniche. Sarà inoltre predisposta l'affissione di manifesti e locandine sia negli spazi pubblici predisposti per l'affissione che presso i pubblici esercizi e le strutture alberghiere.

Inoltre si provvederà all'acquisto di spazi promozionali sulla stampa specializzata oltre che alla pubblicazioni di articoli sia prima che successivamente alla realizzazione dell'evento.

Il Comune di Ragusa si impegna a indire una conferenza stampa di lancio dell'iniziativa.

Il concorso sarà inoltre adeguatamente promosso presso gli istituti alberghieri, che potranno così inserire l'evento nella programmazione didattica 2009-2010.

### Piano finanziario di spesa

USCITE		
Servizio / prestazione	n. persone	costo totale
Bus navetta da e per l'aeroporto più trasferimenti locali per 3 giornate	30	€ 2.500,00
Vitto e alloggio partecipanti	30	€ 4.000,00
Vitto e alloggio giuria	10	€ 2.500,00
Aereo Andata e Ritorno giuria	10	€ 2.500,00
Affitto locali cucine per preparazione concorso e rinfresco		€ 3.000,00
Servizio catering fornitura tavoli da effettuare presso il Castello		€ 6.000,00
noleggio tavoli, +palco premiazione		€ 2.500,00
noleggio camion frigo		€ 1.000,00
Trofei + attestati di partecipazione		€ 5.000,00
pubblicità grafica + pagine web		€ 2.000,00
promozione pubblicitaria su testate nazionali		€ 8.000,00
spese sostenute da comitato organizzativo		€ 3.000,00
spese per derrate alimentari		€ 5.000,00
Spese per abbigliamento ufficiale delle squadre, giurati e commissari		€ 3.500,00
Fotografo ( Foto e video per due giorni)	1	€ 2.500,00
Presentatore	1	€ 500,00
Addobbi Floreali		€ 1.000,00
Assicurazione	30	€ 1.500,00
TOTALE USCITE		€ 56.000,00

ENTRATE		
Contributo Ass. Reg.le Turismo		€ 28.000,00
Cofinanziamento del Comune di Ragusa		€ 28.000,00
TOTALE ENTRATE		€ 56.000,00

## **Bozza di Regolamento**

### **Articolo 1 – Obiettivi del concorso**

Il concorso si propone di rinnovare il settore della ristorazione attraverso la ricerca di nuove ispirazioni culinarie e di promuovere la collaborazione fra i migliori talenti a livello nazionale.

### **Articolo 2 – Sede e data di svolgimento**

La prima edizione del concorso «Ragusa da Gustare» avrà luogo a Ragusa presso il Castello di Donnafugata \_\_\_\_\_ ottobre 2009.

### **Articolo 3 – Partecipazione e selezione**

Il concorso è rivolto a tutti i professionisti della ristorazione di età pari o superiore a \_\_\_\_\_ anni che esercitano un'attività commerciale nel suddetto settore (ristorazione, ricevimento alberghiero, pasticceria, salumeria, ecc.) in qualità di dipendenti o liberi professionisti. I partecipanti devono presentarsi in coppie. I componenti di ogni coppia devono obbligatoriamente possedere il domicilio professionale in Italia.

Sono ammesse al concorso 14 coppie.

Ai fini della selezione ciascun candidato deve presentare la seguente documentazione:

- 1 press-book professionale con fotografie
- 1 CV.

La documentazione completa dovrà essere fatta pervenire entro e non oltre il \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / 2009 all'Associazione Provinciale Cuochi Iblei

Via \_\_\_\_\_

97100 Ragusa

Tel.: \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_

Alle coppie ritenute idonee sarà data comunicazione via posta.

### **Articolo 4 – Iscrizione**

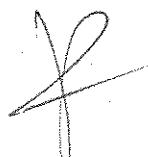
La documentazione necessaria per l'iscrizione al concorso è disponibile presso la sede dell'Associazione Provinciale Cuochi Iblei.

La data limite per l'iscrizione al concorso è il \_\_\_\_\_.

L'iscrizione prevede il versamento di una caparra di 150 euro per ogni coppia di candidati. La caparra sarà rimborsata in sede di concorso previa partecipazione.

In caso di rinuncia, la caparra sarà trattenuta a titolo di indennità. L'iscrizione al concorso vale come accettazione integrale del presente regolamento.

### **Articolo 5 – Tema**



Il tema della prima edizione del concorso «Ragusa da gustare» è il seguente:

Il programma del concorso è il seguente:

Ogni coppia avrà a disposizione un tavolo ricoperto da una tovaglia bianca delle seguenti dimensioni:

lunghezza: \_\_\_ metri, larghezza: \_\_\_ metro, altezza: \_\_\_ metri.

Il buffet di \_\_\_ metri dovrà rispettare la seguente ripartizione:

\_\_\_ %: \_\_\_\_\_

\_\_\_ %: \_\_\_\_\_

\_\_\_ %: pasticceria dolce a base di \_\_\_\_\_

\_\_\_ %: \_\_\_\_\_

Ogni coppia partecipante dovrà realizzare un buffet freddo per \_\_\_ persone comprendente:

- Una portata principale a base di \_\_\_\_\_

Ai fini della degustazione da parte della giuria, ogni coppia partecipante dovrà riservare \_\_\_ porzioni della portata principale e \_\_\_ miniporzioni identiche.

- Una portata principale a base di \_\_\_\_\_

Ai fini della degustazione da parte della giuria, ogni coppia partecipante dovrà riservare \_\_\_ porzioni della portata principale e \_\_\_ miniporzioni identiche.

- Un dessert a base di \_\_\_\_\_

Ai fini della degustazione da parte della giuria, ogni coppia partecipante dovrà riservare \_\_\_ porzioni o \_\_\_ miniporzioni.

- Una specialità regionale

Ai fini della degustazione da parte della giuria, ogni coppia partecipante dovrà riservare \_\_\_ porzioni o \_\_\_ miniporzioni.

## **Articolo 6 – Organizzazione**

### **Articolo 6-1 / Accoglienza dei partecipanti e programma del concorso**

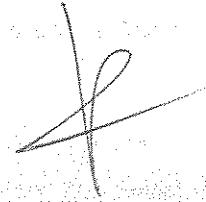
I partecipanti al concorso dovranno presentarsi presso \_\_\_\_\_ il \_\_\_/\_\_\_/2009 dalle ore 14 alle ore 18.

Il concorso si svolgerà giorno \_\_\_ ottobre 2009 dalle ore 7 alle ore 22.

L'allestimento dei buffet avrà luogo \_\_\_ ottobre 2009 presso il Castello di Donnafugata tra le ore \_\_\_ e le ore \_\_\_.

La proclamazione dei vincitori avrà luogo \_\_\_ ottobre 2009 alle ore 13.30 alla presenza di tutti i partecipanti al concorso.

### **Articolo 6-2 / Attrezzatura**



I candidati possono portare con sé unicamente piccoli utensili quali coltelli, spatole, cucchiai, forchette, ecc.

#### **Articolo 6-3 / Abbigliamento**

Per l'intero svolgimento delle prove i candidati dovranno indossare una divisa professionale completa.

Durante la proclamazione dei vincitori, i candidati dovranno indossare la giacca e il cappello da cuoco.

I candidati dovranno inoltre indossare pantaloni (o gonna) neri e scarpe del medesimo colore, non forniti.

#### **Articolo 6-4 / Spese**

Le spese di alloggio per 2 notti e di ristorazione sono a carico dell'organizzazione del concorso.

#### **Articolo 7 – Giuria**

La giuria è composta da 10 professionisti riconosciuti nel settore della ristorazione.

Il presidente della giuria sarà nominato dal Comune di Ragusa.

Il presidente dell'Associazione Provinciale Cuochi Iblei coordinerà i lavori della giuria ma non prenderà parte alla valutazione dei candidati. Il giudizio della giuria è inappellabile.

#### **Articolo 8 – Criteri di valutazione**

I criteri di valutazione dei buffet sono i seguenti:

- Creatività e originalità
- Sapore
- Rispetto del tema
- Aspetto

#### **Articolo 8-1 / Valutazione**

Il concorso prevede una valutazione complessiva massima di \_\_\_\_ punti, così suddivisi.

Rispetto del tema e presentazione del buffet: ..... Coefficiente \_\_\_\_

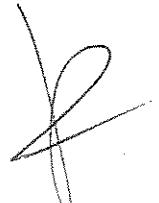
Realizzazione del buffet (portate principali e variazioni):

- Sapore..... Coefficiente \_\_\_\_
- Aspetto..... Coefficiente \_\_\_\_
- Originalità..... Coefficiente \_\_\_\_

Per le altre portate (pasticceria dolce e specialità regionale):

- Sapore..... Coefficiente \_\_\_\_
- Aspetto..... Coefficiente \_\_\_\_
- Originalità..... Coefficiente \_\_\_\_

#### **Articolo 9 – Premi**



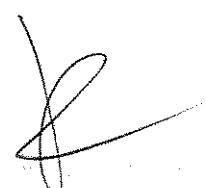
Alla coppia vincitrice sarà riconosciuto il diritto a rappresentare l'Italia al Concorso "European Catering Cup 2010".

Alla seconda e alla terza coppia classificata saranno assegnate due coppe rispettivamente di secondo e terzo classificato al concorso «Ragusa da Gustare».

Ogni partecipante riceverà un certificato di partecipazione al concorso.

#### **Articolo 10 – Assicurazione**

Ciascun partecipante dovrà esibire un documento attestante l'assicurazione a titolo di responsabilità civile.

A handwritten signature in black ink, appearing to read "G. Sartori".