

Avviso della manifestazione

Terra madre Sankt Daniel 2020

L'evento "Terra Madre Sankt Daniel" è una collaborazione transfrontaliera con l'Ecomuseo delle Acque del Gemonese e sarà organizzato nel 2020 e 2021 nell'ambito del programma HEurOpen Leader da ARGE Betriebskooperation Slow Food Travel Alpe Adria Carinzia.

Il progetto è stato approvato dall'ente finanziatore il 6.11.2019 in conformità con i criteri di finanziamento e può essere sviluppato.

- Organizzatore:** ARGE BK Slow Food Travel Alpe Adria Carinzia
- Responsabili:** Marianne Daberer, Eckart Mandler
- Data evento:** Sabato, 27.06.2020, dalle ore 11 alle 14
- Località:** Biohotel Daberer und Garten, St. Daniel im Gailtal
- Espositori:** Produttori e artigiani del cibo legati a Slow Food secondo criteri di gara; massimo 36 espositori
- Visitatori:** Consumatori curiosi, che sono interessati a cibi buoni e puliti a prezzi equi e che hanno voglia di goderseli; il numero dei partecipanti è limitato a un massimo di 300 persone
- Ingresso:** € 43,00 compreso assaggi di buon cibo, musica e tante informazioni interessanti da parte degli eroici produttori del buon gusto

Requisiti generali:

“Terra Madre” di Slow Food è la rete globale di alleanze alimentari locali. Questo evento riunisce produttori e consumatori a livello locale e regionale che condividono la filosofia di Slow Food nella produzione, trasformazione, distribuzione e consumo del cibo. L'obiettivo è quello di condividere le conoscenze e le esperienze, il know-how culinario e una maggiore formazione nel settore alimentare. Un evento di “Terra Madre” richiede l'approvazione di Slow Food International e dell'organizzazione regionale di Slow Food.

Requisiti specifici per “Terra Madre Sankt Daniel” 2020:

- La manifestazione deve essere conforme alle indicazioni richieste dal progetto LEADER presentato il 12.06.2019 e approvato il 6.11.2019 con il titolo "Slow Food senza confini"
- La manifestazione deve essere aperta agli espositori transfrontalieri e dovrà svolgersi a St. Daniel nel 2020 e nel 2021

Requisiti per espositori e produttori interessati:

- “Terra Madre Sankt Daniel” presenta principalmente prodotti Presidi Slow Food oppure prodotti dell’Arca del Gusto (prodotti registrati Slow Food);
- “Terra Madre Sankt Daniel” presenta anche i produttori membri dell'ARGE BK Slow Food Travel Alpe Adria Carinzia o partner riconosciuti nei Villaggi Slow Food della Carinzia;
- Nella selezione dei prodotti, devono essere soddisfatti i criteri di buono, pulito e giusto; i prodotti biologici hanno la priorità sui prodotti convenzionali;
- I produttori devono redigere una descrizione dettagliata del prodotto per quanto riguarda la produzione e la lavorazione degli alimenti destinati alla degustazione e alla vendita sul banco del mercato (etichetta narrante);
- Lo stand del mercato viene progettato dall'espositore in accordo con l'organizzatore; lo spazio di 240 x 80 cm viene condiviso da due espositori;
- Per la degustazione e la vendita di alimenti si chiede di evitare l'utilizzo di imballaggi monouso e di prodotti in plastica di qualsiasi tipo;
- Per gli espositori è prevista almeno una partecipazione obbligatoria al “Mercato contadino” in programma a Gemona del Friuli, promosso dall'Ecomuseo delle Acque del Gemonese partner del progetto;
- Il termine per l'iscrizione è di 14 giorni dal ricevimento del presente invito. In merito all'ammissione definitiva come espositore alla manifestazione deciderà l'organizzatore.

Se tu, in qualità di espositore, sei in grado di soddisfare i requisiti di “Terra Madre Sankt Daniel”, ci farebbe piacere ricevere la tua candidatura.

Hermagor, 3 gennaio 2020

