



Projet cofinancé par le Programme de coopération transfrontalière Italie-Tunisie 2007-2013



Camera di Commercio Trapani



DISTRETTO PRODUTTIVO DELLA PESCA



INSTITUT SUPÉRIEUR DE PÊCHE ET D'AQUACULTURE DE BIZERTE



DIRECTION GÉNÉRALE DE PÊCHE ET AQUACULTURE



FÉDÉRATION RÉGIONALE DE L'HÔTELLERIE DE TUNIS LES CÔTES DE CARTHAGE ET BIZERTE

Progetto 2PS.1.1.004. "CLUB BLEU ARTISANAL" CUP B95J13000110002 - PO Italie - Tunisie 2007-2013

AVVISO PER LA SELEZIONE DEI RISTORATORI

Activité 5 – Formazione dei ristoratori dell'Antenna Club Bleu Artisanal

Mazara del Vallo dal 16 al 17 aprile 2015

Il Progetto "Club Bleu Artisanal" punta a garantire il rispetto della qualità e della tracciabilità delle risorse alieutiche del nostro mare, valorizzando al contempo le tradizioni enogastronomiche congiunte italo-tunisine e l'approvvigionamento a km 0 con prodotti di qualità controllata. Obiettivo dell'iniziativa è la creazione del marchio di qualità "Club Bleu Artisanal" che raggrupperà i prodotti della pesca artigianale e le strutture ricettive che ne faranno uso, attuando un sistema di approvvigionamento diretto tra i pescatori di Sidi Mechreg e di Mazara del Vallo e i ristoratori di Trapani, Mazara, Tunisi e Biserta.

Nell'ambito del Progetto "Club Bleu Artisanal", il Distretto produttivo della Pesca Cosvap di Mazara del Vallo organizza due sessioni di formazione : il **16 aprile** presso i locali dell'Antenna Club Bleu siti all'interno del palazzo camerale in Corso Italia, 26 a Trapani e il **17 aprile** presso i locali dell'Antenna Club Bleu siti all'interno della sede del Distretto in via G.G. Adria a Mazara del Vallo.

La formazione è rivolta agli **operatori della ristorazione di Trapani e di Mazara del Vallo**, sulle seguenti tematiche:

1. tracciabilità e qualità del prodotto;
2. utilizzo del marchio Club Bleu Artisanal;
3. servizi dell'Antenna;
4. quadro istituzionale e giuridico del Club Bleu Artisanal;
5. regolamento del Club Bleu Artisanal;
6. approvvigionamento di pesce fresco con certificazione di origine e qualità;
7. circuito promozionale e azioni di marketing per i membri del Club Bleu Artisanal.

CRITERI DI SELEZIONE PER I RISTORATORI

1. essere titolare o gestore di un esercizio di ristorazione (anche stagionale) con sede a Trapani o Mazara del Vallo;
2. essere iscritto alla Camera di Commercio di Trapani;
3. essere interessato allo sviluppo della cucina trapanese;
4. essere interessato ad approvvigionamenti di pesce fresco (anche non in esclusiva) con certificazione di origine e qualità.





REQUISITI PREFERENZIALI

1. Presenza nel menù di piatti della tradizione locale.
2. Presenza nel menù di piatti tipici tunisini.
3. Acquisti di prodotti agroalimentari con certificazione di origine e di qualità.

PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE

Le candidature andranno presentate utilizzando l'Allegato A e consegnate:

1. a mezzo mail all'indirizzo andrea.allotta@tp.camcom.it
2. consegnate al Responsabile dell'Antenna Club Bleu di Trapani.

La consegna dev'essere effettuata entro e non oltre **l'8 aprile 2015**.

PROCEDURA DI SELEZIONE

Le candidature saranno valutate da un'apposita commissione, che dopo aver verificato la completezza della documentazione e la rispondenza dei requisiti, convocherà i selezionati per la partecipazione alla formazione .

Mazara,

Firma