



AVVISO PUBBLICO

Selezione di n. 2 attività di ristorazione nella provincia di Rieti per la realizzazione di eventi "Showcooking 2026"

ART. 1 PREMESSA

L'Azienda Speciale "Centro Italia" della Camera di Commercio Rieti Viterbo con il contributo dell'Ente camerale e della Regione Lazio è impegnata nella realizzazione delle iniziative afferenti al **Progetto "Turismo e Cultura 2026"** che si concluderanno nel corso del prossimo mese di dicembre.

Tra le iniziative previste dal progetto per l'anno 2026 sono programmati eventi di promozione dell'agroalimentare, tramite la **valorizzazione dei ristoranti dei territori di Viterbo e di Rieti** che potranno presentare ad una platea di food blogger e giornalisti, **piatti tipici della tradizione locale** al fine di valorizzare la conoscenza del patrimonio enogastronomico del territorio.

Per tale ragione sono stati programmati, **relativamente al territorio reatino, n. 2 showcooking da realizzare nel periodo ottobre – novembre 2026.**

La realizzazione degli showcooking rappresenta ormai da più anni un appuntamento fisso del Progetto "Turismo e Cultura". Si tratta di incontri di carattere interattivo nel corso dei quali lo Chef durante la preparazione del piatto prescelto, interagisce da remoto con i partecipanti (giornalisti e blogger del settore agroalimentare e turistico) guidandoli con maestria nella preparazione del piatto e offrendo loro spunti di carattere conoscitivo sulle materie prime utilizzate. I partecipanti agli showcooking, oltre che replicare da remoto e in diretta la preparazione dei piatti proposti, divulgheranno successivamente sui propri canali di comunicazione le peculiarità dei piatti realizzati, dei prodotti utilizzati e il ristorante e ristoratore coinvolto nello showcooking.

ART. 2 FINALITÀ DELL'AVVISO

Il presente avviso è volto a individuare n. 2 attività di ristorazione¹ interessate a ospitare e co-organizzare sessioni di showcooking finalizzate alla valorizzazione di piatti tipici della cultura gastronomica locale che saranno proposti dai Soggetti individuati.

Per la realizzazione degli showcooking l'Azienda speciale "Centro Italia" metterà a disposizione dei Soggetti individuati e dei partecipanti tutte le materie prime necessarie alla preparazione del piatto, oltre che curare, accollandosi i relativi oneri, la relativa diretta streaming.

Non è previsto per i Soggetti individuati alcun compenso per l'attività svolta che si intende pertanto svolta a **titolo gratuito.**

ART. 3 SOGGETTI AMMESSI

Possono presentare domanda di partecipazione le imprese che:

- Svolgano attività di ristorazione con sede operativa idonea nel territorio della provincia di Rieti;
- Siano regolarmente iscritte alla CCIAA Rieti Viterbo;
- Non trovarsi in stato di liquidazione o scioglimento e non essere sottoposta a procedure concorsuali;

¹ Per attività di ristorazione (Soggetti individuati), in questa sede si intende: ristoranti, trattorie, attività di agriturismo e agri-ristoro che esercitano la somministrazione alimentare al pubblico.



Ai fini dell'ammissibilità della domanda, l'impresa dovrà risultare in regola con il pagamento del Diritto annuale degli anni 2023-2024 e 2025. Qualora si riscontrassero irregolarità inerenti il pagamento del Diritto annuale negli anni indicati, l'impresa sarà tenuta alla regolarizzazione entro e non oltre il termine assegnato dall'ufficio, pena l'inammissibilità della domanda.

ART. 4 REQUISITI SPECIFICI

I Soggetti candidati devono garantire:

- Il rispetto delle normative cogenti generali e del settore di appartenenza e relative agli aspetti igienico-sanitari (HACCP) e della sicurezza sui luoghi di lavoro.
- Un'area dedicata (pedana, bancone o cucina a vista) in grado di consentire le riprese video in contemporanea con la preparazione dei piatti
- Connessione Wi-Fi (si ritiene adeguato un valore di Upload non inferiore a 10 Mbps costanti) e possibilità di allacciamento elettrico per attrezzature audio/video.

ART. 5 DISPOSIZIONI ORGANIZZATIVE

Il Soggetto individuato dovrà attenersi alle seguenti disposizioni:

- Nella preparazione dei piatti, tipici dell'enogastronomia del territorio, si dovranno utilizzare **materie prime non deperibili** in quanto le stesse saranno state, dall'Azienda Speciale, in precedenza inviate ai giornalisti e blogger coinvolti nello showcooking;
- I piatti dovranno essere agevolmente replicabili dai partecipanti e dovranno richiedere un tempo di preparazione massimo di 50 - 60 minuti;
- Non dovranno essere proposti piatti già presentati in occasione delle precedenti edizioni dell'iniziativa e riportati nell'elenco **allegato 1**.

ART. 6 MODALITA' DI PARTECIPAZIONE

Le attività di ristorazione operanti nel territorio della provincia di Rieti interessate all'iniziativa, dovranno presentare la propria candidatura compilando il modulo allegato (allegato A), che dovrà essere trasmesso alla PEC a aziendacentroitalia@pec.it entro le ore 17.00 del giorno 30 giugno 2026. Nell'oggetto della PEC deve essere indicata in chiaro la seguente dicitura: **"Manifestazione interesse Showcooking Rieti 2026"**.

L'Azienda Speciale è esonerata da qualsiasi responsabilità per eventuali ritardi/disguidi tecnici comunque imputabili a terzi, a caso fortuito o forza maggiore, e per la dispersione di comunicazioni dipendente da inesatte indicazioni del recapito da parte del soggetto richiedente o di malfunzionamento del sistema di trasmissione dati.

Le candidature pervenute entro i termini suindicati, saranno istruite secondo l'ordine cronologico di arrivo e saranno oggetto di ammissione ad insindacabile giudizio della Commissione che valuterà secondo i criteri di valutazione riportati nell'art. 8.

Il presente avviso, unitamente alla modulistica sarà pubblicato sul sito <https://www.aziendacentroitalia.it/>. Per ogni informazione è possibile contattare l'Azienda Speciale della Camera di Commercio scrivendo alla mail promozione@aziendacentroitalia.it .

ART. 7 Privacy

L'Azienda Speciale Centro Italia della CCIAA di Rieti Viterbo, informa i concorrenti interessati che ogni informazione personale acquisita sarà trattata nel rispetto del Regolamento Europeo 2016/679 sulla protezione dei dati. Al seguente link è possibile prendere visione della specifica informativa privacy:

<https://www.aziendacentroitalia.it/wp-content/uploads/2026/05/INFORMATIVA-TRATTAMENTO-DATI-BANDO-SHOWCOOKING-2026.pdf>



ART. 8 CRITERI DI VALUTAZIONE

Critero di Valutazione	Descrizione e Indicatori	Punteggio Max
1. Progetto Operativo/Menù	Qualità e coerenza della proposta di showcooking. Si valuta la facilità di replicabilità (fattibilità tecnica), la tipicità del piatto, l'uso esclusivo di prodotti locali non deperibili e, tra questi, l'impiego preferibile, di prodotti riconosciuti come DOP, IGP, PAT. Suddivisi come segue: <ul style="list-style-type: none">- Replicabilità, tipicità del piatto e uso di prodotti locali non deperibili max 21 punti- Impiego di almeno un prodotto riconosciuto come DOP, IGP, PAT max 9 punti	<u>30 punti</u>
2. Esperienze pregresse	Pregresse esperienze dello chef nella realizzazione di showcooking e/o partecipazione a trasmissioni e/o eventi finalizzati alla promozione delle eccellenze enogastronomiche del territorio per ciascuna esperienza posseduta 2 punti	<u>10 punti</u>
3. Eccellenza e Riconoscimenti	Riconoscimenti, negli ultimi 3 anni, in Guide di settore (almeno uno tra quelli indicati): <ul style="list-style-type: none">➤ Michelin (stelle)➤ Gambero Rosso (forchette)➤ Espresso (cappelli)➤ Slow Food (chiocciola)	<u>20 punti</u>
	Menzioni, negli ultimi 3 anni, in Guide di settore (almeno una tra quelle sopra indicate): (Michelin, Gambero Rosso, Espresso, Slow Food)	<u>10 punti</u>

allegato 1

- CAUCIUNI CON LE CASTAGNE
- MARITATA
- SAGNE A LA MOLINARA
- GNOCCHETTI IN FRASCA
- LASAGNETTA DI AMATRICANA
- CICERCHIATA
- PIZZICOTTO CON CREMA DI FAGIOLO DOLCE DI LABRO E GOCCE DI OLIO ALLA MAGGIORANA
- UOVO RICOMPOSTO
- RAVIOLO ALL'AMATRICIANA LIQUIDA
- GNOCCHETTI DI FAGIOLO GENTILE SU CREMA DI ZUCCA E PETALI DI GUANCIALE, CON OLIO AL ROSMARINO E ZEST D'ARANCIA
- ESSENZA DI RASCINO: crema vellutata di lenticchie, uovo nuvola in cocotte, crumble di pane ai cereali e gocce di pomodoro arrosto al timo
- CREME CAMEL DI MARRONI
- PIZZA RENTORTA CACIO E PEPE