

Iscrizione

per la partecipazione all'Autunno Culinario 2022
12.09 - 30 ottobre 2022

Si prega di inviare il formulario con le informazioni dettagliate a alpinavera, Distelweg 4, 7000 Coira, Tel 081 254 18 50, Fax 081 254 18 51, info@alpinavera.ch

Oppure utilizzi il PDF interattivo sul nostro sito web per registrarsi:
<https://alpinavera.ch/projekte/kulinarischer-herbst/>

1 Dettagli dell'azienda/ristorante

Nome dell'azienda: _____

Persona di contatto: _____

Indirizzo: _____

CAP, Luogo: _____

Tel: _____ Email: _____

Website: _____

Orari di apertura e giorni di riposo: _____

Breve ritratto della vostra azienda e della sua filosofia circa 400-500 caratteri per la brochure. alpinavera correggerà tutti i testi e ve li invierà nuovamente per l'approvazione.

Inserire il testo qui

2 Offrite eventi aggiuntivi durante la durata dell'autunno culinario? Li includeremo nell'opuscolo

Evento 1, data e titolo: _____

Evento 2, data e titolo: _____

Evento 3, data e titolo: _____

Non prevedo eventi:

3 Volete fare pubblicità individuale per l'autunno culinario? Possiamo sostenervi

Non sto pianificando nessuna misura pubblicitaria aggiuntiva:

Sto pianificando ulteriori misure pubblicitarie come annunci o simili. Sono interessato a una collaborazione con alpinavera per queste misure pubblicitarie.

alpinavera dovrebbe prendere un appuntamento con me:

4 Offerta di cibi e bevande

Come partecipante, offrite ai vostri ospiti almeno un antipasto, un piatto principale e un dessert, con il 60% degli ingredienti (prodotti grezzi) provenienti dal vostro cantone d'origine e possono essere integrati dagli altri cantoni affiliati ad alpinavera (GR, UR, GL, TI). Potete scegliere i produttori alpinavera come fornitori per gli ingredienti o acquistare gli ingredienti dai vostri attuali fornitori agricoli. Se non acquistate i vostri ingredienti dai produttori alpinavera, allora mettete a disposizione di alpinavera le bolle di consegna degli acquisti di prodotti regionali per il controllo. Se richiesto, il fornitore deve confermare che i prodotti sono regionali.

Definizione di piatti regionali

Se almeno il 60% in massa delle materie prime utilizzate sono prodotti cosiddetti regionali, si può parlare di un "piatto regionale". I prodotti regionali sono:

- prodotti regionali certificati (regio.garantie)
- prodotti non composti provenienti dal produttore originale (agricoltore, allevamento di pesci, ecc.)
- prodotti non composti di produzione propria o raccolta selvatica all'interno della regione (per esempio verdura, frutta, erbe, carne, latte, funghi)

Per una registrazione valida confermate con la vostra firma di rispettare le condizioni per i dettagli di cibi e bevande durante il periodo della promozione. Si prega di barrare la casella appropriata sulla terza pagina. Da pagina 4 nell'appendice troverete un semplice foglio di ricette che ci sottoporrete al più tardi a **metà giugno**. È possibile, naturalmente, utilizzare anche i propri modelli.

Se non avete un vostro fornitore con un'offerta regionale per uno dei componenti dei piatti previsti e non lo trovate nemmeno tra i produttori di alpinavera, alpinavera vi sostiene nella ricerca di una fonte di approvvigionamento adeguata.

5 Misure e prestazioni pubblicitarie alpiavera

- Stampa opuscolo con una voce dei ristoranti partecipanti
- alpiavera mette a vostra disposizione un elenco di prodotti del produttore
- Copertura mediatica di alpiavera
- I ristoranti partecipanti possono vincere servizi PR in uno dei loro giornali regionali (una carta per regione sarà sorteggiata tra le carte del concorso per gli ospiti presentate)
- Inserimento del proprio evento su www.alpiavera.ch, www.graubuenden.ch, www.glarnerland.ch, www.gastrograubuenden.ch, www.gastroglarnerland.ch, www.gastrouri.ch, www.gastrocicino.ch
- Promozione nei social media, newsletter e altri canali online
- Concorso per ospiti, il premio è a carico di alpiavera
- Se necessario, è possibile ordinare centralmente i prodotti certificati nel negozio alpiavera
- alpiavera ha a disposizione del materiale di decorazione che può essere preso in prestito gratuitamente
- Poster A3 per la comunicazione promozionale per la ristorazione
- Beach Flag da esporre
- Per la presentazione delle ricette, riceverà una lista Excel su richiesta come azienda registrata, in modo che sia più facile calcolare la proporzione di ingredienti regionali nel menu.

Materiale promozionale da ordinare:

Opuscoli da esporre, specificare il numero: _____

Schede di concorso, specificare il numero: _____

Poster A3, specificare il numero: _____

Beach Flag: sì no

Partecipazione

- Partecipo all'Autunno culinario 2022 e accetto di contribuire ai costi **delle settimane promozionali con CHF 350.**
- Accetto le condizioni per i piatti regionali.
- Presenterò le ricette dei piatti regionali e dei fornitori ad alpiavera al più tardi a **metà giugno 2022** secondo l'elenco alle pagine 4 e 5. In alternativa, puoi compilare la lista Excel e inviarla.

Data, firma: _____

Semplice lista di piatti e bevande regionali per la promozione dell'Autunno Culinario

Si prega di inviare ad alpinavera entro e non oltre la metà di giugno 2022 - la lista excel per facilitare il calcolo del menu sarà inviata dopo la registrazione dello stabilimento.

Definizione di piatto regionale

Se almeno il 60% in massa delle materie prime utilizzate sono prodotti cosiddetti regionali, si può parlare di un "piatto regionale". I prodotti regionali sono:

- prodotti regionali certificati (regio.garantie)
- prodotti non composti provenienti dal produttore primario (origine del prodotto)
- prodotti non composti da produzione propria o raccolta selvatica all'interno della regione (per esempio verdura, frutta, erbe, carne, latte, funghi)

Offerta base	Almeno 4 piatti regionali (incluso almeno 1 dessert) o 1/3 dell'offerta			
<i>Piatto di esempio</i>	<i>Ingrediente</i>	<i>Grammi</i>	<i>Percentuale</i>	<i>Fornitore</i>
	Spezzatino	250	31,25	Macelleria Viamala
	Pizzocheri	300	37,50	Gran Alpin
	Verdura	200	25,00	Orto di mercato TIOR diverse
	Salsa, spezie e altri ingredienti come burro o olio decorazione	50	6,25	
	Totale	800	100,00	
Il mio piatto 1	<i>Ingrediente</i>	<i>Grammi</i>	<i>Percentuale</i>	<i>Fornitore</i>
Il mio piatto 2	<i>Ingrediente</i>	<i>Grammi</i>	<i>Percentuale</i>	<i>Fornitore</i>
Il mio piatto 3	<i>Ingrediente</i>	<i>Grammi</i>	<i>Percentuale</i>	<i>Fornitore</i>

Il mio piatto 4	<i>Ingrediente</i>	<i>Grammi</i>	<i>Percentuale</i>	<i>Fornitore</i>
Offerta di formaggio Min. 3 formaggi regionali	Descrizione formaggio			Fornitore
Colazione, se questa deve essere integrata (volontariamente!)	Prodotto	Descrizione	Produttore, fornitore	
	Latte			
	Prodotto lattiero 1			
	Prodotto lattiero 2			
	Formaggio 1			
	Formaggio 2			
	Altro prodotto 1 (marmellata, miele, pane, carne, ecc.)			
	Altro prodotto 2 (marmellata, miele, pane, carne, ecc.)			
Bibite	Prodotto	Descrizione	Produttore, fornitore	
	Acqua minerale o acqua di rubinetto			
	Bevanda analcolica 1			
	Bevanda analcolica 2			
	Vino 1-5 (se ci sono meno di 5 vini nel menu, tanti quanti nella carta delle bevande.			
	Bevanda alcolica 1			
	Bevanda alcolica 2			

Il seguente avviso dovrebbe essere messo sul menu.

«Durante l'autunno culinario, offriamo piatti con ingredienti della regione (nominare la regione, non includerla come logo), sostenendo così i principi di alpinavera di impegno per i prodotti regionali".

Siete anche invitati a usare questo logo nel menu:

