

# DECALOGO

## EVENTI DEL GIARDINO DEL VINO



1

### SE È DI QUI È PIÙ GUSTOSO

Utilizzo di prodotti enogastronomici della Piana Rotaliana Königsberg o, se non presenti, del Trentino. All'interno dell'evento devono essere utilizzati e promossi almeno tre prodotti provenienti da tre Comuni della PRK. Da preferire sono i prodotti con marchio DOP/DOC.



2

### IL BELLO DI MANGIARE

Proposta di menù con piatti della tradizione, con ingredienti di qualità, belli dal punto di vista estetico e ben serviti.



3

### VALORIZZIAMO LA NOSTRA CASA

Location in un luogo con valore storico e/o culturale per la comunità che sia anche valorizzato dal punto di vista estetico, in linea con il Giardino del Vino. Es: masi, cantine, palazzi storici, uigneti, addobbati con fiori, piante, colori,...



4

### L'AMBIENTE È NOSTRO AMICO

Riduzione dell'impatto ambientale dell'evento in generale, con utilizzo di piatti e posate in ceramica (o in altri materiali lavabili e riutilizzabili) e di bicchieri in vetro. Se stoviglie di proprietà, utilizzo di detersivi eco-sostenibili per il lavaggio.



5

### DI VINO E DI SPIRITO

Uno spazio fisico e temporale dedicato ad almeno un vitivinicoltore che racconti le sue produzioni: vino e/o grappa



6

### OFFRIAMO CULTURA

Proposta di un racconto guidato di luoghi o attività importanti per il territorio e la comunità.



7

### INCLUSIONE SENZA ECCEZIONE

Rispetto dei bisogni di tutti, soprattutto disabili, celiaci, vegetariani, intolleranti al lattosio, bambini e astemi



8

### UN BENVENUTO COME SI DEVE

Garanzia di fluidità di entrata e uscita, parcheggi ordinati e sicuri.



9

### MUSICA MAESTRO!

Accompagnamento musicale di qualità e mirato per la tipologia dell'evento.



10

### IL PRIMO PASSO È CREDERCI

Formazione degli operatori a contatto con il pubblico sulle attività del Consorzio Turistico PRK e sull'identità futura del Giardino del Vino

# CHECK LIST

## EVENTI DEL GIARDINO DEL VINO

1 - SE È DI QUI È PIÙ GUSTOSO	CHECK
<b>REQUISITI MINIMI - BASE</b>	
La maggior parte degli ingredienti (i principali) del menù sono prodotti "rotaliani" o trentini.	
Sono presenti almeno 3 prodotti provenienti da 3 comuni diversi della PRK	
Preferibilmente utilizzo di prodotti DOC e DOP nel menù	
Indicazione nella comunicazione online e offline delle aziende presenti all'evento	
Indicazione degli ingredienti locali e delle aziende fornitrici (e possibilmente degli allergeni) nel menù	
Almeno un referente del personale che serve ai tavoli è formato sui prodotti e sulle aziende locali presenti nel menù	
<b>REQUISITI AGGIUNTIVI - PREMIUM</b>	
Indicazione degli ingredienti locali e delle aziende fornitrici in un supporto informativo in un punto strategico dell'evento	
Tutto il personale che serve ai tavoli è formato sui prodotti e sulle aziende locali presenti nel menù	

2 - IL BELLO DI MANGIARE	CHECK
<b>REQUISITI MINIMI - BASE</b>	
Utilizzo principale di ricette tradizionali	
Pulizia e cura dell'impiattamento	
Utilizzo di centrotavola fioriti	
Utilizzo di tavole e/o tovaglie di bell'aspetto e adatte all'evento	
Pulizia dei tavoli pre e durante il servizio	
Corretta temperatura di servizio delle portate e del vino	
<b>REQUISITI AGGIUNTIVI - PREMIUM</b>	
Utilizzo di ingredienti colorati per rendere più attraente la portata	

<b>3 - VALORIZZIAMO LA NOSTRA CASA</b>		<b>CHECK</b>
<b>REQUISITI MINIMI - BASE</b>		
Scelta della location tra i luoghi di valore storico-culturale-paesaggistico per la comunità		
Creare installazioni, es: video, pannelli informativi,... per far conoscere la storia e il valore del luogo ai partecipanti		
Inserimento di allestimenti floreali		
Dove la location non dispone di servizi, posizionamento di bagni mobili in angoli semi-nascosti dell'evento. Pulizia e manutenzione costante degli stessi durante l'evento		
<b>REQUISITI AGGIUNTIVI - PREMIUM</b>		
Creare uno o più momenti di racconto con persone del luogo o esperti che spieghino la storia e il valore del luogo dell'evento ai partecipanti		

<b>4 - L'AMBIENTE È NOSTRO AMICO</b>		<b>CHECK</b>
<b>REQUISITI MINIMI - BASE</b>		
Utilizzo di piatti e posate in ceramica (o in altri materiali lavabili e riutilizzabili)		
Utilizzo di calici per vino e birra artigianale in materiale lavabile e riutilizzabile, dove possibile in vetro		
Se stoviglie di proprietà, utilizzo di detersivi eco-sostenibili per il lavaggio		

<b>5 - DI VINO E DI SPIRITO</b>		<b>CHECK</b>
<b>REQUISITI MINIMI - BASE</b>		
Presenza di uno spazio fisico e curato per ospitare uno o più produttori di vino e/o grappa		
Momenti in cui il produttore racconta la sua azienda, i suoi prodotti e il territorio		

<b>6 - OFFRIAMO CULTURA</b>		<b>CHECK</b>
<b>REQUISITI MINIMI - BASE</b>		
Proposta di almeno un'attività prettamente culturale (lettura poesie, spettacoli, concerti, ecc.), possibilmente legati al territorio e/o alla comunità. Se l'evento dura una serata e le tempistiche non permettono di proporre un'offerta culturale strutturata, si può intendere come punto "offriamo cultura" il punto "di vino e di spirito".		
L'attività culturale proposta è coinvolgente e (possibilmente) multisensoriale		
<b>REQUISITI AGGIUNTIVI - PREMIUM</b>		
Visita/racconto guidato (gratuito o a pagamento) di almeno un luogo/attività importante per la comunità		
Proposta culturale strutturata anche quando l'evento dura solo una serata		