

## REGOLAMENTO APPLICATIVO

### **DISPOSIZIONI GENERALI**

Gli stands/aree espositive, data la conformazione del luogo in cui avviene l'evento, devono essere collocati in modo tale da non intralciare la viabilità e la sicurezza.

Per gli stands gastronomici di somministrazione di cibo (pasta, panini, ecc.) la preparazione deve avvenire in luoghi idonei (pavimentazioni lavabili, acqua corrente, allaccio alla fognatura comunale, energia elettrica, ecc.), il numero di piatti somministrabili va da 1 a 4 e deve essere preventivamente concordato con l'organizzazione.

Su tutti gli stands devono essere affissi ben in vista il listino prezzi dei prodotti e la tracciabilità degli stessi.

Gli esercizi commerciali, per l'intera durata della manifestazione, possono svolgere la loro attività, senza però occupare spazio adiacente al proprio esercizio, in tal caso sono da considerarsi degli stands e quindi soggetti anche loro alle condizioni del regolamento.

Le quote per gli stands/aree espositive dipendono dalla tipologia dello stand, dall'area occupata (1-10 mt<sup>2</sup> o 10-20 mt<sup>2</sup>) e dal luogo.

### **Stands/aree espositive**

Si suddividono nelle seguenti tipologie:

- **G1** Gastronomici 1° livello – pasta al tartufo e funghi. SOLO LOCALI
- **G2** Gastronomici 2° livello – panini al tartufo e di prodotti alla brace, ecc. SOLO LOCALI
- **G3** Gastronomici 3° livello – trippa, polenta, pasta con condimenti diversi, ecc. SOLO LOCALI.
- **P.E.1** Prodotti tipici locali di eccellenza – tartufi e derivati. SOLO LOCALI
- **P.E.2** Prodotti tipici locali di eccellenza – prodotti caseari, castagne, miele, ecc. SOLO LOCALI
- **P.A.** Prodotti agricoli – frutta e verdura.
- **A.L.** Artigianato locale – ferro battuto, legno, ceramica, ecc.
- **P.T.** Prodotti tipici – olio, vino, torrone e salumi diversi da quelli prodotti localmente (salumi di cinghiale, vini, ecc.).
- **B.P.** Pasticceria, bar. SOLO LOCALI
- **A. D.** Articoli dimostrativi

La dicitura SOLO LOCALI comprende esclusivamente produttori e commercianti che svolgono la propria attività nel Comune di Bagnoli Irpino.

### **Area occupata**

L'area da occupare può essere di 1-10 mt<sup>2</sup> o 10-20 mt<sup>2</sup>, qualora l'espositore (diverso da chi esercita in quel luogo come attività) invece di occupare un'area utilizza un locale, androne o altro, si applica il valore per 10 mt<sup>2</sup>. Lo spazio occupato per tavoli, sedie, decori deve essere preventivamente discusso con l'organizzazione. L'organizzazione potrà tollerare esclusivamente variazioni non superiori ad 1 metro.

### **Luogo**

Notevole importanza riveste il luogo scelto, le piazze e le strade in cui si svolge la manifestazione hanno per ognuna di esse delle regole da seguire, come di seguito riportato.