

ASSOCIAZIONE "MOLISE ECCELLENZE" - APS



BANDO MOLISE ECCELLENZE

Il bando "Molise Eccellenze", patrocinato dalla Camera di Commercio, Regione Molise, Cia Molise, Gal-Molise verso il 2000, Cna Molise e Confesercenti di Campobasso, ha lo scopo di identificare e valorizzare le aziende enogastronomiche, turistiche e artigianali i cui prodotti o servizi sono in linea con le peculiarità della piccola regione. A conclusione del bando, che sarà attivo per un periodo di 45 giorni a partire da lunedì 18 ottobre 2021, un comitato tecnico-scientifico valuterà la documentazione fornita dai partecipanti, e le aziende vincitrici verranno iscritte al Registro ufficiale delle eccellenze molisane (REM), depositato presso la Camera di Commercio del Molise.

DOCUMENTI DA PRESENTARE PER LA PARTECIPAZIONE AL BANDO, SUDDIVISI PER CATEGORIA

RICETTIVITÀ E TURISMO

- VISURA CAMERALE
- BREVE DESCRIZIONE AZIENDA
- BREVE DESCRIZIONE DEL PERCHÉ SEI UNA "MOLISE ECCELLENZA"
- ATTESTATI E RICONOSCIMENTI (PERSONALI E DEL PRORPIO STAFF)
- ATTESTATI E RICONOSCIMENTI (AZIENDALI)
- FOTO STRUTTURA (5 FOTO)

ENOGASTRONOMIA

- VISURA CAMERALE
- BREVE DESCRIZIONE AZIENDA
- BREVE DESCRIZIONE PRODOTTO/I DA CERTIFICARE E RELATIVE TECNICHE DI LAVORAZIONE
- FATTURE E/O CERTIFICATI DELLE MATERIE PRIME DI ORIGINE MOLISANA
- BREVE DESCRIZIONE DEL PERCHÉ SEI UNA "MOLISE ECCELLENZA"
- ATTESTATI E RICONOSCIMENTI (PERSONALI E DEL PRORPIO STAFF)
- ATTESTATI E RICONOSCIMENTI (AZIENDALI)
- FOTO PRODOTTO/I (5 FOTO)

ARTIGIANATO

- VISURA CAMERALE
- BREVE DESCRIZIONE AZIENDA
- BREVE DESCRIZIONE DELLE TECNICHE DI LAVORAZIONE
- BREVE DESCRIZIONE DEL PERCHÉ SEI UNA "MOLISE ECCELLENZA"
- ATTESTATI E RICONOSCIMENTI (PERSONALI E DEL PRORPIO STAFF)
- ATTESTATI E RICONOSCIMENTI (AZIENDALI)
- FOTO STRUTTURA (5 FOTO)

NB: Tutti i file testo devono essere in formato pdf. Le immagini devono essere in jpg (dimensione minima 500KB e massima 1MB)

C.da Colle delle Api, 135B - 86100 Campobasso C.F. 92080890707
www.moliseeccellenze.it PEC moliseeccellenze@pec.it Mail info@moliseeccellenze.it

REQUISITI E CRITERI DI VALUTAZIONE, SUDDIVISI PER CATEGORIE

RICETTIVITÀ E TURISMO

- Pregi architettonici ed artistici della costruzione (3 PUNTI)
- Eccezionale qualità nel settore arredamento (2 PUNTI)
- Qualificazione professionale e conoscenze di lingue estere del personale (2 PUNTI)
- Colazione (eventuale pranzo o cena) a base di prodotti tipici locali (3 PUNTI)
- Vicinanza a punti di interesse legati al territorio (2 PUNTI)
- Riconoscimenti nazionali ed internazionali (2 PUNTI)
- Presenza sul mercato da almeno 10 anni (1 PUNTO)

TOTALE 15 PUNTI

ENOGASTRONOMIA

- Utilizzare delle tecniche di produzione che abbiano metodologie tradizionali e un legame con la provenienza geografica. Tutte queste caratteristiche rendono il prodotto "unico" e "tipico". Secondo la normativa, le particolari qualità e caratteristiche del prodotto devono essere dovute, esclusivamente o essenzialmente, all'ambiente geografico del luogo d'origine (per "ambiente geografico" la legge intende non solo i fattori naturali, ma anche quelli umani, conoscenze e tecniche locali) (8 PUNTI)
- L'origine delle materie prime o la lavorazione/trasformazione deve essere effettuata nella regione delimitata di cui il prodotto porta il nome (4 PUNTI)
- Riconoscimenti nazionali ed internazionali (2 PUNTI)
- Presenza sul mercato da almeno 10 anni (1 PUNTO)

TOTALE 15 PUNTI

ARTIGIANATO

- Assoluta artigianalità nella lavorazione e trasformazione, dalle materie prime al prodotto finito (5 PUNTI)
- Tradizionalità nelle tecniche di lavorazione (3 PUNTI)
- Qualifiche professionali dell'artigiano (3 PUNTI)
- Riconoscimenti nazionali ed internazionali (2 PUNTI)
- Presenza sul mercato da almeno 10 anni (2 PUNTI)

TOTALE 15 PUNTI

Inviare tutti i documenti richiesti a:

info@moliseeccellenze.it

moliseeccellenze@pec.it

