



Allegato A

MODULO DI RICHIESTA

**PER LA PARTECIPAZIONE ALL'AREA STAND ENOGASTRONOMICI DELLA MANIFESTAZIONE
"CUNZ! GARGANO FOOD FEST" DEL 29-30-31 MAGGIO 2026**

OGGETTO: Richiesta di ammissione all'area stand enogastronomici della manifestazione *CUNZ! Gargano Food Fest*

(Nel caso di richieste di partecipazione in forma aggregata indicare gli estremi del Soggetto Capofila)

Il sottoscritto _____ C.F. _____ ,
nato il _____ a _____
e residente a _____ alla Via/Piazza _____ ,
telefono _____, e-mail _____,

in qualità di titolare/representante legale della ditta/associazione

Ragione Sociale: _____

Sede Legale (Indirizzo/CAP/Città): _____

P.IVA: _____ C.F.: _____

Codice SDI: _____ PEC: _____

N. Iscrizione REA: _____ CCIAA di: _____

CHIEDE

di essere ammesso a partecipare alla manifestazione in oggetto e a tal fine

DICHIARA

1. di aver letto il Regolamento che disciplina la partecipazione all'area stand enogastronomici della manifestazione "CUNZ! Gargano Food Fest" del 29-30-31 maggio 2026 e di accettarne integralmente le disposizioni contenute senza riserva alcuna;
2. di impegnarsi al rispetto integrale e pedissequo di tutte le norme in materia igienico-sanitaria, previdenziali e fiscali che regolano la materia del commercio e della somministrazione temporanea di alimenti e bevande, comprese le norme di sicurezza e quelle antincendio, restando a esclusivo carico dei richiedenti ogni conseguenza che dovesse derivare da eventuali inosservanze, e omissioni, anche parziali;
3. di impegnarsi, in caso di accettazione della presente richiesta, entro n. 3 giorni lavorativi dal ricevimento della stessa a provvedere al pagamento della tariffa di noleggio di cui all'articolo 2 del Regolamento predisposto dietro ricezione di regolare fattura e ad inviare copia della contabile di bonifico (nel caso di partecipazione in forma aggregata, tale impegno è a carico del solo standista Capofila);
4. di essere consapevole della responsabilità civile e penale previste dall'Art. 76 del D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate;



Allegato A

5. di acconsentire al trattamento dei dati forniti tramite il presente modulo ai sensi del Reg. UE 2016/679 e del D.lgs 30 giugno 2003 n° 196; di autorizzare gli organizzatori a utilizzare i dati forniti per operazioni di natura amministrativa, statistica (in forma anonima), promozionale (informazioni per il pubblico e la stampa).

Il sottoscritto prende atto e accetta che eventuali modifiche al programma dell'evento, inclusi a titolo esemplificativo lo spostamento, la riprogrammazione o la diversa collocazione di spettacoli, attrazioni o attività, rientrano nella piena discrezionalità dell'organizzazione.

Tali variazioni costituiscono elemento tipico del rischio imprenditoriale assunto dall'espositore con la partecipazione all'evento.

Pertanto, il sottoscritto accetta espressamente che eventuali modifiche del programma non daranno diritto ad alcuna richiesta di spostamento dello stand, né all'assegnazione di una nuova o diversa collocazione, né ad alcun rimborso, indennizzo o risarcimento, anche qualora tali modifiche possano incidere sull'afflusso di pubblico o sulla visibilità dello stand.

Si allega alla presente richiesta:

- a. la fotocopia del documento di riconoscimento del richiedente
- b. scheda descrittiva dell'attività da svolgere presso lo stand (compilare il modello predisposto)
- c. regolamento timbrato e firmato in ogni pagina

Luogo e data

Il richiedente



Allegato A

SCHEDA DESCRITTIVA DELL'ATTIVITA' DA SVOLGERE PRESSO LO STAND

Tipo di attività:

- ☐ Vendita di prodotti freschi (es. carne, pesce, frutta, verdura, formaggi, salumi)
- ☐ Vendita di prodotti trasformati (es. conserve, marmellate, olio, vini)
- ☐ Vendita di prodotti da forno (es. pane, focacce, dolci tipici)
- ☐ Preparazione e vendita di piatti da degustazione
- ☐ Preparazione e vendita di cocktail e bevande
- ☐ Altro (specificare): _____

Preferenza per tipo di stand:

(Selezionare la tipologia di stand richiesta)

- ☐ **Stand 2x2 metri** (senza possibilità di utilizzo dello spazio sul retro dello stand).
- ☐ **Stand 3x3 metri** (con possibilità di utilizzo dello spazio sul retro dello stand).
- ☐ **Stand 3x2 metri angolare con spazio esterno per Showcooking** (questa tipologia prevede la possibilità di preparare piatti davanti al pubblico).

Dettagli del Piatto o Bevanda Proposta per Showcooking o Stand

PIATTO/BEVANDA - N° 1

- **Nome del piatto o bevanda/cocktail** (da inserire sul listino esposto al pubblico):

- **Ingredienti** (elencare tutti gli ingredienti principali divisi per le singole varianti):

- **Provenienza delle materie prime** (indicare se i prodotti provengono dal Gargano, dalle vicinanze o sono locali, e se sono certificati biologici o sostenibili):



Allegato A

- **Eventuali Fasi di preparazione a vista** (descrivere brevemente come avverrà la preparazione del piatto o cocktail a vista, in modo da coinvolgere il pubblico):

- **Fascia di prezzo del piatto o della bevanda/cocktail** (indicare la fascia di prezzo proposta per la vendita al pubblico, es. da 5 a 8 EUR):

- **Specifiche Logistiche:** (specificare eventuali necessità particolari per l'allestimento e lo showcooking, come l'utilizzo di piani cottura, utensili, spazi per la preparazione e servizio di cocktail, ecc.) :

- **Tipo di alimentazione elettrica richiesta** (indicare se necessaria elettricità):



Allegato A

- **Nome del piatto o bevanda/cocktail** (da inserire sul listino esposto al pubblico):

- **Ingredienti** (elencare tutti gli ingredienti principali divisi per le singole varianti):

- **Provenienza delle materie prime** (indicare se i prodotti provengono dal Gargano, dalle vicinanze o sono locali, e se sono certificati biologici o sostenibili):

- **Eventuali Fasi di preparazione a vista** (descrivere brevemente come avverrà la preparazione del piatto o cocktail a vista, in modo da coinvolgere il pubblico):

- **Fascia di prezzo del piatto o della bevanda/cocktail** (indicare la fascia di prezzo proposta per la vendita al pubblico, es. da 5 a 8 EUR):

- **Specifiche Logistiche:** (specificare eventuali necessità particolari per l'allestimento e lo showcooking, come l'utilizzo di piani cottura, utensili, spazi per la preparazione e servizio di cocktail, ecc.) :

- **Tipo di alimentazione elettrica richiesta** (indicare se necessaria elettricità):



Allegato A

PIATTO/BEVANDA - N° 3

- **Nome del piatto o bevanda/cocktail** (da inserire sul listino esposto al pubblico):

- **Ingredienti** (elencare tutti gli ingredienti principali divisi per le singole varianti):

- **Provenienza delle materie prime** (indicare se i prodotti provengono dal Gargano, dalle vicinanze o sono locali, e se sono certificati biologici o sostenibili):

- **Eventuali Fasi di preparazione a vista** (descrivere brevemente come avverrà la preparazione del piatto o cocktail a vista, in modo da coinvolgere il pubblico):

- **Fascia di prezzo del piatto o della bevanda/cocktail** (indicare la fascia di prezzo proposta per la vendita al pubblico, es. da 5 a 8 EUR):

- **Specifiche Logistiche:** (specificare eventuali necessità particolari per l'allestimento e lo showcooking, come l'utilizzo di piani cottura, utensili, spazi per la preparazione e servizio di cocktail, ecc.) :



Allegato A

- **Tipo di alimentazione elettrica richiesta** (indicare se necessaria elettricità):

PIATTO/BEVANDA - N° 4

- **Nome del piatto o bevanda/cocktail** (da inserire sul listino esposto al pubblico):

- **Ingredienti** (elencare tutti gli ingredienti principali divisi per le singole varianti):

- **Provenienza delle materie prime** (indicare se i prodotti provengono dal Gargano, dalle vicinanze o sono locali, e se sono certificati biologici o sostenibili):

- **Eventuali Fasi di preparazione a vista** (descrivere brevemente come avverrà la preparazione del piatto o cocktail a vista, in modo da coinvolgere il pubblico):



Allegato A

- **Fascia di prezzo del piatto o della bevanda/cocktail** (indicare la fascia di prezzo proposta per la vendita al pubblico, es. da 5 a 8 EUR):

- **Specifiche Logistiche:** (specificare eventuali necessità particolari per l'allestimento e lo showcooking, come l'utilizzo di piani cottura, utensili, spazi per la preparazione e servizio di cocktail, ecc.) :

- **Tipo di alimentazione elettrica richiesta** (indicare se necessaria elettricità):

La partecipazione allo stand avverrà:

- ☐ in forma singola
☐ in forma aggregata

Nel caso di partecipazione in forma aggregata indicare gli estremi del/dei partner coinvolti nella realizzazione dello stand specificando per ognuno tutti i seguenti dati (non è stabilito un numero massimo di possibili partner):

- **PARTNER 1:** ragione sociale _____
Codice Fiscale/Partiva IVA _____, attività tipica svolta (ad es. "impresa/associazione attiva nel campo della produzione agricola/ allevamento/ ristorazione/ commercio, etc") _____

_____, sede legale _____
email _____
Ruolo svolto durante la manifestazione (ad es. preparazioni da realizzare, fornitura di materie prime, etc.) _____

E' prevista la partecipazione in presenza del partner durante la manifestazione? ☐ SI ☐ NO

- **PARTNER 2:** ragione sociale _____
Codice Fiscale/Partiva IVA _____, attività tipica svolta (ad es. "impresa/associazione attiva nel campo della produzione agricola/ allevamento/ ristorazione/ commercio, etc") _____



Allegato A

_____, sede legale _____

email _____

Ruolo svolto durante la manifestazione (ad es. preparazioni da realizzare, fornitura di materie prime, etc.)

E' prevista la partecipazione in presenza del partner durante la manifestazione? ☐ SI ☐ NO

- **PARTNER 3:** ragione sociale _____

Codice Fiscale/Partiva IVA _____, attività tipica svolta (ad es. "impresa/associazione attiva nel campo della produzione agricola/ allevamento/ ristorazione/ commercio, etc") _____

_____, sede legale _____

email _____

Ruolo svolto durante la manifestazione (ad es. preparazioni da realizzare, fornitura di materie prime, etc.)

E' prevista la partecipazione in presenza del partner durante la manifestazione? ☐ SI ☐ NO

- **PARTNER 4:** ragione sociale _____

Codice Fiscale/Partiva IVA _____, attività tipica svolta (ad es. "impresa/associazione attiva nel campo della produzione agricola/ allevamento/ ristorazione/ commercio, etc") _____

_____, sede legale _____

email _____

Ruolo svolto durante la manifestazione (ad es. preparazioni da realizzare, fornitura di materie prime, etc.)

E' prevista la partecipazione in presenza del partner durante la manifestazione? ☐ SI ☐ NO

Indicare eventuali esperienze passate in manifestazioni simili come festival culinari, fiere tematiche, sagre, etc. da parte del richiedente e degli eventuali partner aggregati.



Allegato A



Allegato A

MODULO DI RICHIESTA

**PER LA PARTECIPAZIONE ALL'AREA STAND ENOGASTRONOMICI DELLA MANIFESTAZIONE
"CUNZ! GARGANO FOOD FEST" DEL 29-30-31 MAGGIO 2026**

OGGETTO: Richiesta di ammissione all'area stand enogastronomici della manifestazione *CUNZ! Gargano Food Fest*

(Nel caso di richieste di partecipazione in forma aggregata indicare gli estremi del Soggetto Capofila)

Il sottoscritto MARIO ROSSI C.F. RSSMRI25A22A652D ,
nato il 01/01/1991 a MILANO
e residente a ZAPPONETA alla Via/Piazza ROMA,1 ,
telefono 3336661658 , e-mail rossi.mario01@gmail.com ,

in qualità di titolare/representante legale della ditta/associazione

Ragione Sociale: Antica Macelleria e Gastronomia del Borgo
Sede Legale (Indirizzo/CAP/Città): Via Roma, 1 71010 Rignano Garganico (FG)
P.IVA: 01234567890 C.F.: 01234567890
Codice SDI: KRRH6B9 PEC: macelleriaborgo@legalmail.it
N. Iscrizione REA: FG-1234567 CCIAA di: FOGGIA

CHIEDE

di essere ammesso a partecipare alla manifestazione in oggetto e a tal fine

DICHIARA

1. di aver letto il Regolamento che disciplina la partecipazione all'area stand enogastronomici della manifestazione "CUNZ! Gargano Food Fest" del 29-30-31 maggio 2026 e di accettarne integralmente le disposizioni contenute senza riserva alcuna;
2. di impegnarsi al rispetto integrale e pedissequo di tutte le norme in materia igienico-sanitaria, previdenziali e fiscali che regolano la materia del commercio e della somministrazione temporanea di alimenti e bevande, comprese le norme di sicurezza e quelle antincendio, restando a esclusivo carico dei richiedenti ogni conseguenza che dovesse derivare da eventuali inosservanze, e omissioni, anche parziali;
3. di impegnarsi, in caso di accettazione della presente richiesta, entro n. 3 giorni lavorativi dal ricevimento della stessa a provvedere al pagamento della tariffa di noleggio di cui all'articolo 2 del Regolamento predisposto dietro ricezione di regolare fattura e ad inviare copia della contabile di bonifico (nel caso di partecipazione in forma aggregata, tale impegno è a carico del solo standista Capofila);
4. di essere consapevole della responsabilità civile e penale previste dall'Art. 76 del D.P.R. 445/2000, per le ipotesi di falsità in atti e dichiarazioni mendaci ivi indicate;



Allegato A

5. di acconsentire al trattamento dei dati forniti tramite il presente modulo ai sensi del Reg. UE 2016/679 e del D.lgs 30 giugno 2003 n° 196; di autorizzare gli organizzatori a utilizzare i dati forniti per operazioni di natura amministrativa, statistica (in forma anonima), promozionale (informazioni per il pubblico e la stampa).

Si ALLEGA alla presente richiesta:

- a. la fotocopia del documento di riconoscimento del richiedente**
- b. scheda descrittiva dell'attività da svolgere presso lo stand (compilare il modello predisposto)**
- c. regolamento timbrato e firmato in ogni pagina**

Luogo e data

Rignano Garganico, 01/05/2026

Il richiedente

TIMBRO E FIRMA



Allegato A

SCHEDA DESCRITTIVA DELL'ATTIVITA' DA SVOLGERE PRESSO LO STAND

Tipo di attività:

- ☐ Vendita di prodotti freschi (es. carne, pesce, frutta, verdura, formaggi, salumi)
- ☒ Vendita di prodotti trasformati (es. conserve, marmellate, olio, vini)
- ☐ Vendita di prodotti da forno (es. pane, focacce, dolci tipici)
- ☐ Preparazione e vendita di piatti da degustazione
- ☐ Preparazione e vendita di cocktail e bevande
- ☐ Altro (specificare): _____

Preferenza per tipo di stand:

(Selezionare la tipologia di stand richiesta)

- ☐ **Stand 2x2 metri** (senza possibilità di utilizzo dello spazio sul retro dello stand).
- ☐ **Stand 3x3 metri** (con possibilità di utilizzo dello spazio sul retro dello stand).
- ☒ **Stand 3x2 metri angolare con spazio esterno per Showcooking** (questa tipologia prevede la possibilità di preparare piatti davanti al pubblico).

Dettagli del Piatto o Bevanda Proposta per Showcooking o Stand

PIATTO/BEVANDA - N° 1

- **Nome del piatto o bevanda/cocktail** (da inserire sul listino esposto al pubblico):

- **Ingredienti** (elencare tutti gli ingredienti principali divisi per le singole varianti):



Allegato A

PIATTO/BEVANDA - N° 2

- **Nome del piatto o bevanda/cocktail** (da inserire sul listino esposto al pubblico):
"Il Garganico" - Panino gourmet con Bombette di maiale nero

- **Ingredienti** (elencare tutti gli ingredienti principali divisi per le singole varianti):
Classica: Capocollo di maiale locale, cuore di canestrato fuso, pane di grano duro rignanese.

Piccante: Capocollo, crema di peperoncino di Vieste, caciocavallo podolico.

Agrumata: Capocollo, pesto di mandorle di Torremaggiore e scorza di Limone Femminello IGP.

- **Provenienza delle materie prime** (indicare se i prodotti provengono dal Gargano, dalle vicinanze o sono locali, e se sono certificati biologici o sostenibili):
Carne dall'Azienda Agricola "BioGargano" (Rignano G.),

Limone Femminello del Consorzio IGP del Gargano, Pane del Forno "Nonno Pepe".

- **Eventuali Fasi di preparazione a vista** (descrivere brevemente come avverrà la preparazione del piatto o cocktail a vista, in modo da coinvolgere il pubblico):
Le bombette verranno cotte al momento su una griglia in ghisa per sprigionare l'aroma del grasso nobile.

Il pane verrà tostato sulla stessa piastra.

La "Variante 3" verrà ultimata con una grattugiata di scorza di limone fresco davanti al cliente

per esaltare i profumi agrumati.

- **Fascia di prezzo del piatto o della bevanda/cocktail** (indicare la fascia di prezzo proposta per la vendita al pubblico, es. da 5 a 8 EUR):
Da 7,00 EUR (Tradizionale) a 9,00 EUR (Varianti Gourmet)

- **Specifiche Logistiche:** (specificare eventuali necessità particolari per l'allestimento e lo showcooking, come l'utilizzo di piani cottura, utensili, spazi per la preparazione e servizio di cocktail, ecc.) :
L'allestimento richiede l'utilizzo di spazio esterno frontale/laterale (area d'angolo)

per il posizionamento di un braciere di sicurezza a norma. Si richiede inoltre l'occupazione

di uno spazio retrostante lo stand per la gestione tecnica della logistica

(stoccaggio fusti, scorte alimentari e bombole CO2)



Allegato A

- **Tipo di alimentazione elettrica richiesta** (indicare se necessaria elettricità):
Presa Trifase (3P+N+E) con potenza impegnata di 6kW.

(Necessaria per il funzionamento contemporaneo di piastre professionali ad alta potenza, banchi frigo e attrezzature da showcooking).

PIATTO/BEVANDA - N° 3

- **Nome del piatto o bevanda/cocktail** (da inserire sul listino esposto al pubblico):

- **Ingredienti** (elencare tutti gli ingredienti principali divisi per le singole varianti):

- **Provenienza delle materie prime** (indicare se i prodotti provengono dal Gargano, dalle vicinanze o sono locali, e se sono certificati biologici o sostenibili):

- **Eventuali Fasi di preparazione a vista** (descrivere brevemente come avverrà la preparazione del piatto o cocktail a vista, in modo da coinvolgere il pubblico):

- **Fascia di prezzo del piatto o della bevanda/cocktail** (indicare la fascia di prezzo proposta per la vendita al pubblico, es. da 5 a 8 EUR):
