

REGOLAMENTO



SAGRA DEL FUNGO CARDONCELLO

COMUNE DI RUVO DI PUGLIA



PREMESSA

La “Sagra del Fungo Cardoncello Comune di Ruvo di Puglia” costituisce una manifestazione di rilevante interesse culturale, turistico ed enogastronomico finalizzata alla valorizzazione del patrimonio agroalimentare del territorio, con particolare riferimento al Fungo Cardoncello, simbolo identitario del territorio dell’Alta Murgia.

La manifestazione è organizzata dalla **Pro Loco UNPLI APS Ruvo di Puglia**, con il coordinamento del Comitato Regionale UNPLI Puglia, in collaborazione con l’Amministrazione Comunale di Ruvo di Puglia - Attività Produttive e Assessorato Cultura e Turismo e l’Ente Parco Nazionale dell’Alta Murgia - Murgeopark UNESCO Global Geopark.

La Sagra si ispira ai principi della qualità, della sostenibilità, della promozione delle produzioni locali, della tutela delle tradizioni gastronomiche e della valorizzazione delle eccellenze del territorio.

Il presente Regolamento disciplina le modalità di partecipazione, i criteri di selezione degli operatori economici, gli obblighi degli espositori, il sistema dei controlli e le misure sanzionatorie, perseguendo i principi di imparzialità, trasparenza, valorizzazione del merito e tutela dell’immagine della manifestazione.

La partecipazione alla Sagra costituisce una facoltà concessa dall’Organizzazione e non un diritto acquisito. L’ammissione è subordinata alla valutazione della coerenza della proposta con le finalità culturali ed enogastronomiche della manifestazione.

**La presentazione della domanda comporta
l’accettazione integrale del presente Regolamento.**

CAPO I

FINALITÀ DELLA MANIFESTAZIONE

Art. 1 – Oggetto

La Sagra del Fungo Cardoncello è una manifestazione culturale, turistica ed enogastronomica finalizzata alla promozione del Fungo Cardoncello quale prodotto identitario del territorio di Ruvo di Puglia ricadente nell'area del Parco Nazionale dell'Alta Murgia.

La manifestazione non ha natura di mercato fieristico generico né di evento commerciale indiscriminato, ma costituisce uno strumento di valorizzazione delle produzioni tipiche locali, delle tradizioni gastronomiche e delle attività economiche che contribuiscono allo sviluppo del territorio.

L'Organizzazione persegue i seguenti obiettivi:

- Promuovere la conoscenza del Fungo Cardoncello e delle sue caratteristiche qualitative;
- Valorizzare le ricette tradizionali del territorio e della cucina pugliese;
- Incentivare l'impiego di prodotti agricoli locali, DOP, IGP, PAT, Presidi Slow Food e di ogni altra produzione agroalimentare certificata;
- Favorire la partecipazione di aziende agricole, produttori, ristoratori, artigiani e imprese che rappresentino le eccellenze del territorio;
- Garantire ai visitatori un'offerta gastronomica autentica, qualificata e coerente con il tema della manifestazione;
- Tutelare e consolidare il riconoscimento della "Sagra di Qualità" attraverso il mantenimento di elevati standard organizzativi e qualitativi;
- Destagionalizzare i flussi turistici nella città di Ruvo di Puglia.

Ogni attività ammessa dovrà risultare coerente con le finalità della manifestazione. L'Organizzazione potrà escludere le proposte che, pur formalmente riconducibili al settore alimentare o artigianale, risultino incompatibili con l'identità culturale ed enogastronomica della Sagra.

L'Organizzazione si riserva di privilegiare le proposte che valorizzino il territorio, le produzioni locali e il patrimonio gastronomico della Murgia, limitando la presenza di offerte standardizzate o prive di un effettivo collegamento con il tema della manifestazione.

CAPO II

REQUISITI DI AMMISSIONE E CRITERI DI PARTECIPAZIONE

Art. 2 – Soggetti ammessi

Possono presentare domanda di partecipazione:

- a. Aziende agricole produttrici di Fungo Cardoncello;
- b. Aziende agricole e agroalimentari;
- c. Imprese artigiane operanti nel settore alimentare e dell'artigianato artistico;
- d. Ristoranti, trattorie, masserie, agriturismi e attività di somministrazione di alimenti e bevande;
- e. Produttori di specialità gastronomiche tipiche;
- f. Imprese operanti nella promozione dei prodotti tipici, del turismo e della cultura del territorio;
- g. Associazioni di Promozione Sociale (APS) regolarmente iscritte al Registro Unico Nazionale del Terzo Settore (RUNTS), esclusivamente qualora le finalità statutarie risultino coerenti con la promozione turistica, valorizzazione del territorio, delle tradizioni locali e della cultura enogastronomica.

La partecipazione è subordinata alla verifica del possesso dei requisiti amministrativi, professionali e igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente.

Tutti gli operatori del settore alimentare devono essere in possesso dei requisiti professionali previsti dalla normativa in materia di vendita e somministrazione di alimenti e bevande.

L'Organizzazione si riserva inoltre di non ammettere candidature che, pur formalmente regolari, non risultino coerenti con gli obiettivi di promozione territoriale, valorizzazione del Fungo Cardoncello e mantenimento degli standard richiesti dal riconoscimento "Sagra di Qualità".

Art. 3 – Principi di selezione

L'ammissione alla manifestazione non costituisce diritto acquisito.

La selezione è effettuata sulla base della qualità della proposta presentata e della sua coerenza con gli obiettivi della Sagra. L'Organizzazione privilegia le proposte che valorizzano il Fungo Cardoncello, le produzioni tipiche pugliesi, la tradizione gastronomica locale e la sostenibilità ambientale.

A parità di punteggio costituiscono titolo preferenziale:

1. Sede operativa nel Comune di Ruvo di Puglia;
2. Utilizzo prevalente di materie prime locali;
3. Utilizzo di prodotti certificati DOP, IGP, PAT o Presidi Slow Food;
4. Partecipazione alle precedenti edizioni senza contestazioni.

Art. 4 – Offerta gastronomica

Ogni operatore del settore alimentare è tenuto a presentare, già nella domanda di partecipazione, il menù completo che intende proporre.

Il Fungo Cardoncello dovrà rappresentare l'ingrediente principale e caratterizzante di almeno una preparazione gastronomica.

La semplice presenza simbolica del Fungo Cardoncello non costituisce requisito sufficiente ai fini dell'ammissione. La partecipazione degli operatori del settore alimentare non deve essere intesa come mera attività commerciale, ma quale occasione di promozione della cultura gastronomica locale attraverso prodotti, ricette e preparazioni rappresentative del territorio.

Gli operatori ammessi alla "Sagra del Fungo Cardoncello di Ruvo di Puglia" devono proporre un'offerta gastronomica coerente con le finalità della manifestazione, orientata alla valorizzazione delle tradizioni culinarie pugliesi e del patrimonio agroalimentare del territorio.

Considerata la natura della manifestazione e la candidatura al riconoscimento "Sagra di Qualità", ogni operatore del settore gastronomico è obbligato a inserire nella propria proposta almeno una preparazione nella quale il Fungo Cardoncello costituisca elemento principale e caratterizzante.

Il Fungo Cardoncello dovrà essere chiaramente indicato nel menù esposto al pubblico. Non saranno considerate conformi le preparazioni nelle quali il Fungo Cardoncello sia utilizzato in quantità marginale, esclusivamente come elemento decorativo o quale semplice richiamo commerciale.

L'Organizzazione potrà effettuare verifiche durante lo svolgimento della manifestazione al fine di accertare l'effettiva presenza del prodotto nelle preparazioni dichiarate. La mancata osservanza del presente articolo costituisce grave violazione del Regolamento e comporta l'esclusione dalle edizioni future.

Art. 5 – Attività non ammesse

Al fine di preservare l'identità della manifestazione, non saranno ammesse le attività che proporgano prevalentemente:

- Prodotti industriali privi di collegamento con il territorio;
- Street Food generico non riconducibile alla tradizione gastronomica pugliese;
- Preparazioni alimentari standardizzate prive di connessione con il tema della Sagra;
- Prodotti nei quali il Fungo Cardoncello risulti del tutto assente o marginale;
- Offerte gastronomiche identiche o sostanzialmente sovrapponibili ad altre già selezionate, qualora la Commissione ritenga già adeguatamente rappresentata la medesima categoria merceologica.

Art. 6 – Partecipazione delle Associazioni

Le Associazioni di Promozione Sociale potranno partecipare esclusivamente se l'attività proposta risulti coerente con le finalità culturali, sociali o enogastronomiche della manifestazione. La partecipazione delle Associazioni non costituisce titolo preferenziale. Non saranno ammesse associazioni che perseguano prevalentemente finalità di autofinanziamento mediante la somministrazione di alimenti e bevande non coerenti con gli obiettivi della Sagra.

La Commissione potrà limitare il numero delle Associazioni partecipanti al fine di garantire la prevalenza degli operatori professionali del settore agroalimentare e della ristorazione.

CAPO III

COMMISSIONE DI VALUTAZIONE, CRITERI DI SELEZIONE E GRADUATORIA

Art. 7 – Commissione di Valutazione

Le domande di partecipazione sono esaminate da una Commissione di Valutazione nominata dal Consiglio Direttivo della Pro Loco UNPLI APS Ruvo di Puglia.

La Commissione è composta da un numero dispari di componenti, non inferiore a tre e non superiore a cinque, scelti tra soggetti in possesso di adeguata esperienza nei settori dell'enogastronomia, della promozione territoriale, dell'organizzazione di eventi o dell'amministrazione della Pro Loco.

La Commissione opera in piena autonomia e imparzialità, applicando esclusivamente i criteri stabiliti dal presente Regolamento.

Art. 8 – Modalità di valutazione

Ogni domanda regolarmente presentata viene valutata mediante attribuzione di un punteggio massimo pari a 100 punti. La valutazione è effettuata sulla base della documentazione allegata alla domanda e dell'eventuale documentazione integrativa richiesta dall'Organizzazione.

La Commissione può richiedere chiarimenti, integrazioni documentali o modifiche della proposta gastronomica qualora ciò sia necessario per una corretta valutazione. La mancata produzione della documentazione richiesta entro il termine assegnato comporta l'esclusione della domanda.

Art. 9 – Punteggio minimo

Possono essere inserite nella graduatoria esclusivamente le domande che abbiano conseguito almeno 60 punti su 100. Il raggiungimento del punteggio minimo non comporta automaticamente l'ammissione alla manifestazione. L'ammissione avviene fino alla concorrenza dei posti disponibili per ciascuna categoria merceologica.

Art. 10 – Criteri di attribuzione del punteggio

La Commissione attribuisce il punteggio secondo i criteri di seguito definiti:

VALUTAZIONE TECNICA		
DESCRIZIONE		PUNTEGGIO MASSIMO TOTALE PER SINGOLA VOCE
A.	Territorialità dell'attività	
	Sede nel Comune di Ruvo di Puglia	20
	Sede nell'Area Murgiana	15
	Sede nella Regione Puglia	10
	Sede fuori Regione	5
B.	Qualità della proposta gastronomica	
	Originalità della proposta	5
	Coerenza con la tradizione gastronomica locale	5
	Valorizzazione del Fungo Cardoncello	5
	Utilizzo di ricette tradizionali	5
C.	Utilizzo di materie prime del territorio	
	Prodotti locali	5
	Prodotti DOP, IGT, PAT	5
	Presidi Slow Food;	5
	Altre produzioni certificate	5
D.	Valorizzazione del Fungo Cardoncello	
	Numero delle preparazioni dedicate	5
	Centralità del Fungo Cardoncello nel menù	5
	Innovazione gastronomica	5
	Valorizzazione della tradizione	5
E.	Qualità, esperienza e affidabilità	
	Sostenibilità ambientale (utilizzo di materiali ecocompatibili)	5
	Partecipazione alle precedenti edizioni	5
	Assenza di contestazioni nelle precedenti edizioni	5
	Correttezza nei rapporti con l'Organizzazione	5

Art. 11 – Graduatoria

La graduatoria è predisposta in ordine decrescente di punteggio. In caso di parità di punteggio costituiscono criteri preferenziali, nell'ordine:

- Sede nel Comune di Ruvo di Puglia;
- Azienda agricola produttrice;
- Maggiore utilizzo di Fungo Cardoncello;

- Maggiore utilizzo di prodotti certificati DOP, IGP, PAT o Presìdi Slow Food;
- Partecipazione senza contestazioni alle precedenti edizioni.

Persistendo la parità, la Commissione procederà mediante valutazione comparativa della qualità complessiva della proposta gastronomica.

Art. 12 – Numero massimo di operatori

Al fine di garantire un'offerta varia, equilibrata e coerente con gli obiettivi della manifestazione, l'Organizzazione può stabilire un numero massimo di operatori per ciascuna categoria merceologica.

L'Organizzazione può limitare la presenza di operatori che propongano prodotti identici o sostanzialmente analoghi.

L'assegnazione degli spazi avviene tenendo conto della graduatoria e delle esigenze organizzative della manifestazione.

Art. 13 – Esclusione delle proposte non coerenti

Anche in presenza del punteggio minimo richiesto, la Commissione può non ammettere le proposte che risultino:

- Non coerenti con le finalità della Sagra;
- Lesive dell'immagine della manifestazione;
- Eccessivamente ripetitive rispetto all'offerta gastronomica già selezionata;
- Incompatibili con il riconoscimento della "Sagra di Qualità";
- Prive di un effettivo valore di promozione del territorio.

Art. 14 – Prodotti e preparazioni non ammesse

Non sono ammesse preparazioni che risultino estranee alle finalità della manifestazione, in particolare:

- Prodotti di tipo industriale o preconfezionati privi di valorizzazione gastronomica;
- Offerte di fast food prive di collegamento con la tradizione locale;
- Hamburger, hot dog, kebab e prodotti simili, salvo specifica autorizzazione della Commissione qualora reinterpretrati attraverso l'utilizzo prevalente di prodotti tipici locali;
- Prodotti congelati o surgelati utilizzati come elemento principale della preparazione, salvo quanto consentito dalla normativa vigente;
- Prodotti provenienti da filiere non dichiarate;
- Qualsiasi proposta che possa compromettere l'immagine qualitativa della manifestazione.

CAPO IV

AREE ESPOSITIVE, ALLESTIMENTI, IMPIANTI ELETTRICI

Art. 15 – Assegnazione degli spazi espositivi

Gli spazi espositivi sono assegnati dall'Organizzazione sulla base delle esigenze tecniche, organizzative e merceologiche della manifestazione, tenendo conto della graduatoria di selezione e delle categorie di appartenenza.

L'assegnazione dello spazio non costituisce diritto acquisito per le successive edizioni della Sagra.

L'Organizzazione si riserva la facoltà di modificare l'ubicazione dello spazio assegnato qualora ciò si renda necessario per esigenze organizzative, di sicurezza o di migliore gestione della manifestazione. È vietata qualsiasi forma di cessione, subaffitto o concessione dello spazio assegnato a soggetti diversi dall'operatore ammesso.

È fatto assoluto divieto di installare stand di qualsiasi natura in prossimità dei luoghi di interesse storico-culturale (chiese, musei, palazzi nobiliari ecc).

Art. 16 – Strutture, oneri previsti e servizi accessori

Gli espositori dovranno utilizzare esclusivamente le strutture messe a disposizione dall'Organizzazione.

Gli spazi espositivi, su disposizione della planimetria generale dell'Evento approvata dalle Autorità competenti, saranno allestiti impiegando le sottoelencate strutture mobili:

- Gazebo, dimensioni cm 300 x 300;
- Gazebo, dimensioni cm 400 x 400;
- Gazebo, dimensioni cm 600 x 300;
- Banchi espositivi con copertura, dimensioni cm 200 x 100.

Le sopracitate strutture saranno dotate di **illuminazione**, l'Organizzatore provvederà a fornire a tutti gli spazi espositivi l'energia elettrica occorrente.

Le aree interessate all'impiego degli stand espositivi sono le seguenti: **Piazza Matteotti, Piazza F. Cavallotti, Corso Gramsci, Via A. De Gasperi, Piazza Menotti Garibaldi, Piazzetta Le Monache, Via Cattedrale, Largo Cattedrale, Via Vittorio Veneto, P.zza Bovio lato corso Ettore Carafa incrocio Via Aldo Moro.**

L'Organizzatore, per tutta la durata della manifestazione, non risponderà a nessun titolo di furti e danneggiamento. Ogni singolo espositore è tenuto a **vigilare la propria area** di competenza direttamente o a mezzo di proprio personale.

Art. 17 – Impianto elettrico e limiti di consumo energetico

L'energia elettrica fornita dall'Organizzazione è destinata esclusivamente alle necessità dichiarate dall'espositore in fase di iscrizione e nei limiti tecnici stabiliti.

Ogni spazio espositivo sarà dotato di una potenza elettrica massima disponibile indicata dall'Organizzazione.

L'espositore dovrà dichiarare preventivamente tutte le apparecchiature elettriche che intende utilizzare, indicando per ciascuna:

- Tipologia dell'apparecchiatura;
- Potenza assorbita espressa in Watt/Kilowatt;
- Modalità e tempi di utilizzo.

È vietato collegare apparecchiature diverse o ulteriori rispetto a quelle dichiarate e autorizzate.

Art. 18 – Divieto di apparecchiature ad elevato assorbimento

È vietato utilizzare apparecchiature elettriche che determinino un consumo superiore alla disponibilità assegnata allo stand o che possano compromettere la stabilità dell'impianto generale della manifestazione.

A titolo esemplificativo, salvo preventiva autorizzazione scritta dell'Organizzazione, non sono consentiti:

- Piastre elettriche ad alta potenza;
- Friggitrici elettriche professionali;
- Forni elettrici di elevata potenza;
- Piastre a induzione multiple;
- Macchinari professionali energivori;
- Apparecchiature non indicate nella domanda di partecipazione.

L'Organizzazione potrà richiedere, prima o durante la manifestazione, la rimozione immediata di apparecchiature ritenute incompatibili con la capacità dell'impianto.

Art. 19 – Tutela del servizio elettrico, responsabilità dell'espositore, sanzioni

Ogni espositore è direttamente responsabile dell'utilizzo dell'energia elettrica assegnata.

Qualora l'utilizzo improprio delle apparecchiature provochi interruzioni dell'energia elettrica, scatti dei dispositivi di protezione, disservizi agli altri espositori, danni all'impianto elettrico della manifestazione, situazioni di rischio per operatori e visitatori, l'Organizzazione procederà all'immediata sospensione dell'alimentazione elettrica dello stand responsabile.

L'espositore responsabile sarà tenuto al risarcimento degli eventuali danni arrecati alle strutture, agli impianti e agli altri operatori.

L'utilizzo di apparecchiature non autorizzate o il superamento dei limiti energetici assegnati costituisce grave violazione del presente Regolamento.

Nei casi più gravi, e in particolare quando il comportamento dell'espositore provochi ripetute interruzioni del servizio elettrico o pregiudichi il regolare svolgimento della manifestazione, l'Organizzazione potrà:

- Disporre l'immediata chiusura dello stand;
- Revocare l'assegnazione dello spazio;
- Escludere l'operatore dalle successive edizioni della Sagra.

L'esclusione potrà assumere carattere permanente nei confronti degli operatori che, con comportamento negligente o contrario alle prescrizioni impartite, arrechino danno agli altri espositori e compromettano il corretto funzionamento dell'impianto generale oltre al regolare svolgimento della manifestazione.

Art. 20 – Allestimento e rispetto degli spazi

L'allestimento delle aree espositive dovrà essere ultimato entro le **ore 14:00 di venerdì 13 novembre 2026**, entro le **ore 09:30 di sabato 14 e domenica 15 novembre 2026**; tale richiesta al fine di permettere la perimetrazione della zona Sagra e la successiva ispezione, a cura della Commissione di Vigilanza, dell'area oggetto dell'evento.

Gli espositori potranno accedere alle aree espositive loro assegnate **dalle ore 08:00 alle ore 12:00 di venerdì 13 novembre 2026 e dalle ore 07:00 alle ore 09:00 di sabato 14 e domenica 15 novembre 2026** osservando l'orario stabilito dall'Organizzatore sia per l'allestimento che per lo scarico delle merci destinate alla vendita.

Al di fuori dei suddetti orari, non è consentito né il passaggio né il parcheggio di qualsiasi tipo di automezzo all'interno delle aree destinate all'evento.

Gli espositori accederanno alla zona Sagra utilizzando **l'unico varco predisposto in via Vittorio Veneto** confluendo da Piazza Bovio.

Per l'intera durata della manifestazione, gli espositori sono tenuti ad osservare gli **orari di apertura** come di seguito specificato:

- **Venerdì 13 novembre 2026 ore 16:30 – 00:30;**
- **Sabato 14 novembre 2026 ore 16:30 – 00:30;**
- **Domenica 15 novembre 2026 ore 10:00 – 24:00.**

Le operazioni di rimozione delle merci esposte e degli arredi deve avvenire a partire dalle ore 24:00 di domenica 15 novembre 2026, nonché successivamente alla chiusura della manifestazione; tali operazioni dovranno essere ultimate nelle successive 2 ore dalla chiusura della manifestazione.

Gli espositori sono tenuti a mantenere ordinata e decorosa l'area assegnata per tutta la durata della manifestazione.

È VIETATO:

- Occupare spazi diversi da quelli assegnati;
- Ostacolare i percorsi di sicurezza;
- Impedire il transito dei mezzi di soccorso;
- Effettuare lavorazioni rumorose o pericolose durante l'apertura al pubblico;
- Apportare modifiche alle strutture fornite dall'Organizzazione;
- Introdurre strutture espositive aggiuntive in proprio possesso.

Art. 21 – Pulizia e gestione dei rifiuti

Ogni espositore è responsabile della pulizia dello spazio assegnato durante e al termine della manifestazione. Gli operatori che effettuano somministrazione di alimenti e bevande dovranno dotarsi di adeguati contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dalla propria attività.

È vietato abbandonare materiali, imballaggi, rifiuti o attrezzature nell'area della manifestazione. Il mancato rispetto delle disposizioni sulla pulizia e sul decoro potrà comportare sanzioni e penalizzazioni ai fini della partecipazione alle successive edizioni.

CAPO V

**MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE, AMMISSIONE, ISTRUTTORIA,
ONERI PREVISTI PER SINGOLA CATEGORIA**

Art. 22 – Termini e modalità di presentazione delle domande

I termini e le modalità per la presentazione delle domande di partecipazione saranno pubblicati attraverso i canali ufficiali della Pro Loco UNPLI APS di Ruvo di Puglia.

L'Organizzazione stabilisce il periodo utile per la presentazione delle richieste di partecipazione. Non saranno prese in considerazione le domande presentate oltre il termine stabilito, salvo diversa disposizione dell'Organizzazione per motivate esigenze organizzative.

L'Organizzazione si riserva la facoltà di riaprire i termini qualora risultino disponibili ulteriori spazi espositivi.

Art. 23 – Comunicazione dell'ammissione

L'esito della selezione, effettuata dalla Commissione di Valutazione nominata ai sensi del presente Regolamento, sarà comunicato agli operatori ammessi mediante i recapiti digitali indicati nella domanda di partecipazione.

La Commissione verifica:

- la completezza della domanda di partecipazione;

- il possesso dei requisiti soggettivi richiesti;
- la conformità della proposta agli obiettivi della manifestazione;
- il punteggio ottenuto secondo i criteri di selezione;
- la disponibilità degli spazi nella categoria merceologica richiesta.

La comunicazione di ammissione conterrà:

- l'accettazione della candidatura;
- la categoria merceologica assegnata;
- il posteggio attribuito;
- il codice univoco alfanumerico identificativo dell'espositore;
- le eventuali prescrizioni specifiche da rispettare;
- le modalità di presentazione della pratica amministrativa e le istruzioni predisposte dall'Ufficio SUAP del Comune di Ruvo di Puglia per gli adempimenti previsti dalla normativa vigente, da inserire esclusivamente sul portale Impresa in un Giorno raggiungibile al seguente link:
<https://www.impresainungiorno.gov.it/web/guest/comune?codCatastale=H645;>
- il calendario delle scadenze relative agli adempimenti amministrativi;
- le modalità e i termini per il versamento del contributo di partecipazione alla Pro Loco UNPLI APS Ruvo di Puglia.

Qualora necessario, la Commissione può richiedere integrazioni o chiarimenti ai fini della valutazione della candidatura.

Art. 24 – Istruttoria delle domande

Successivamente all'ammissione e all'assegnazione del posteggio, tutti gli adempimenti amministrativi e autorizzativi previsti dalla normativa vigente saranno effettuati direttamente dall'espositore mediante presentazione della pratica SUAP sul portale **Impresa in un Giorno**, utilizzando come oggetto della pratica il codice univoco alfanumerico comunicato dall'Organizzazione.

La mancata presentazione della pratica SUAP nei termini indicati o l'inosservanza delle prescrizioni comunicate dall'Ufficio SUAP competente territorialmente comporterà la decadenza dell'assegnazione del posteggio.

Art. 25 – Oneri previsti

Per le attività di esposizione, vendita e somministrazione è richiesto un **contributo** spese di gestione ed organizzazione da corrispondere all'Associazione Pro Loco UNPLI APS Ruvo di Puglia a mezzo bonifico bancario.

COORDINATE BANCARIE PRO LOCO RUVO DI PUGLIA:

INTESA SAN PAOLO SPA - Filiale n.09606 di Filiale Accentrata Terzo Settore

c/c intestato a PRO LOCO UNPLI APS Ruvo di Puglia

IBAN: IT78U0306909606100000104943

CAUSALE: Cognome e Nome/Ragione sociale – n. posteggio assegnato

Il contributo varia a seconda dello stand richiesto e della tipologia merceologica:

TIPOLOGIA	METRATURA	CATEGORIA MERCEOLOGICA	CONTRIBUTO PREVISTO
Gazebo	mt. 3*3	No food – Food senza cottura alimenti	euro 280,00
Gazebo	mt. 3*3	Food con cottura di alimenti	euro 330,00
Gazebo	mt. 4*4	No food – Food senza cottura alimenti	euro 300,00
Gazebo	mt. 4*4	Food con cottura di alimenti	euro 350,00
Gazebo	mt. 6*3	No food – Food senza cottura alimenti	euro 550,00
Gazebo	mt. 6*3	Food con cottura di alimenti	euro 600,00
Banchetto espositivo con copertura	mt. 2*1	No food – Food senza cottura alimenti	euro 180,00
Banchetto espositivo con copertura	mt. 2*1	Food con cottura di alimenti	euro 200,00

Alla Pro Loco compete esclusivamente la riscossione del contributo di partecipazione.

Tutti gli adempimenti amministrativi e autorizzativi relativi all'esercizio dell'attività durante la manifestazione restano a carico del singolo espositore e dovranno essere espletati tramite il portale **Impresa in un Giorno**, secondo le indicazioni fornite dall'Ufficio SUAP del Comune di Ruvo di Puglia.

CAPO VI

**OBBLIGHI DEGLI ESPOSITORI DURANTE LA MANIFESTAZIONE,
CONTROLLI E VIGILANZA**

Art. 26 – Obblighi generali degli espositori

Gli espositori ammessi alla "Sagra del Fungo Cardoncello Comune di Ruvo di Puglia" sono tenuti a collaborare con l'Organizzazione al fine di garantire il corretto svolgimento della manifestazione e il mantenimento degli standard qualitativi richiesti dal riconoscimento "Sagra di Qualità".

La partecipazione comporta l'obbligo di rispettare:

- Il presente Regolamento;
- Le disposizioni impartite dall'Organizzazione;
- Le indicazioni del personale incaricato;
- Le prescrizioni degli organi di vigilanza e controllo.

Ogni espositore è responsabile del comportamento proprio e del personale impiegato presso lo stand.

Art. 27 – Divieto di diffusione sonora autonoma

Al fine di garantire un ambiente ordinato e rispettoso delle attività culturali e gastronomiche della manifestazione, è vietato agli espositori utilizzare autonomamente:

- Impianti audio;
- Casse acustiche;
- Apparecchiature musicali;
- Dispositivi di diffusione sonora.

Eventuali iniziative di animazione o intrattenimento dovranno essere preventivamente autorizzate dall'Organizzazione.

Art. 28 – Controlli durante la manifestazione

L'Organizzazione, anche tramite personale incaricato, effettua controlli finalizzati alla verifica del rispetto del presente Regolamento.

I controlli potranno riguardare:

- Conformità dello stand;
- Rispetto del menù dichiarato all'atto della presentazione della domanda;
- Presenza del Fungo Cardoncello nelle preparazioni dichiarate;
- Corretto utilizzo dell'impianto elettrico;
- Rispetto delle norme igienico-sanitarie;
- Pulizia e gestione dei rifiuti;
- Comportamento del personale.

Gli espositori sono tenuti a consentire l'accesso e la verifica da parte degli incaricati dell'Organizzazione.

Il rifiuto o l'ostacolo alle attività di controllo costituisce grave violazione del Regolamento.

Art. 29 – Segnalazioni e contestazioni

Eventuali violazioni riscontrate durante la manifestazione saranno contestate all'espositore mediante comunicazione scritta o verbale da parte del personale incaricato.

L'espositore potrà fornire eventuali osservazioni o giustificazioni entro il termine indicato dall'Organizzazione.

Le contestazioni accertate saranno registrate e potranno incidere sulla partecipazione alle successive edizioni.

Le violazioni gravi potranno determinare l'immediata sospensione dell'attività e l'allontanamento dalla manifestazione.

CAPO VII

DIVIETI, VIOLAZIONI, SANZIONI ED ESCLUSIONE DALLE FUTURE EDIZIONI

Art. 30 – Principi generali

Il rispetto del presente Regolamento costituisce condizione essenziale per la partecipazione alla “Sagra del Fungo Cardoncello di Ruvo di Puglia”. Ogni comportamento contrario alle disposizioni regolamentari, alle indicazioni dell’Organizzazione o ai principi di qualità e valorizzazione territoriale della manifestazione potrà comportare l’applicazione delle sanzioni previste dal presente Capo.

Le sanzioni sono applicate in relazione:

- Alla gravità della violazione;
- Alla reiterazione del comportamento;
- Al danno arrecato alla manifestazione, agli altri espositori o ai visitatori;
- Al pregiudizio arrecato all’immagine della “Sagra di Qualità”.

Art. 31 – Divieti generali

È vietato agli espositori:

1. Cedere, anche parzialmente, lo spazio assegnato a soggetti diversi dall’operatore autorizzato;
2. Occupare aree diverse da quelle assegnate;
3. Utilizzare strutture, attrezzature o impianti non autorizzati;
4. Modificare il layout dello stand senza autorizzazione;
5. Introdurre prodotti o preparazioni non approvate;
6. Vendere o somministrare prodotti diversi da quelli dichiarati nella domanda di partecipazione;
7. Utilizzare apparecchiature elettriche non autorizzate o eccedenti i limiti assegnati;
8. Provocare interruzioni dell’energia elettrica che danneggino gli altri operatori;
9. Effettuare attività pubblicitarie non autorizzate;
10. Utilizzare musica, impianti audio o strumenti di diffusione sonora senza autorizzazione;
11. Abbandonare rifiuti o lasciare lo spazio espositivo in condizioni di degrado;
12. Smontare anticipatamente lo stand prima della chiusura ufficiale della manifestazione;
13. Porre in essere comportamenti lesivi del prestigio della Sagra, della Pro Loco o degli enti collaboratori.

Art. 32 – Tutela del marchio “Sagra di Qualità”

La “Sagra del Fungo Cardoncello di Ruvo di Puglia”, in virtù del riconoscimento ottenuto quale “Sagra di Qualità”, persegue il mantenimento di elevati standard organizzativi, culturali e gastronomici.

Ogni operatore ammesso alla manifestazione contribuisce direttamente alla reputazione dell’evento.

Qualsiasi comportamento, proposta commerciale o attività che possa compromettere il prestigio della manifestazione sarà valutata dall'Organizzazione ai fini dell'esclusione immediata o della mancata ammissione alle successive edizioni.

Gli espositori si impegnano a collaborare affinché la Sagra mantenga nel tempo i requisiti di qualità, autenticità e valorizzazione territoriale che ne hanno consentito il riconoscimento.

Art. 33 – Trattamento dei dati personali

I dati personali raccolti nell'ambito della procedura di partecipazione saranno trattati esclusivamente per finalità organizzative, amministrative e istituzionali connesse allo svolgimento della manifestazione.

Il trattamento dei dati avverrà nel rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali. L'operatore, mediante la presentazione della domanda, autorizza l'Organizzazione all'utilizzo dei dati necessari alla gestione della partecipazione.

Art. 34 – Riprese fotografiche e audiovisive

La partecipazione alla manifestazione comporta la presa d'atto della possibilità che vengano effettuate fotografie, riprese video e registrazioni finalizzate alla promozione della Sagra.

L'Organizzazione potrà utilizzare tali immagini per finalità istituzionali, promozionali e di comunicazione dell'evento.

Gli espositori autorizzano l'utilizzo delle immagini relative allo stand e alle attività svolte nell'ambito della manifestazione.

Art. 35 – Modifiche al Regolamento

L'Organizzazione si riserva la facoltà di apportare modifiche al presente Regolamento qualora esigenze organizzative, normative o di sicurezza lo rendano necessario.

Eventuali modifiche saranno comunicate agli operatori interessati. Le disposizioni modificate entreranno in vigore secondo le modalità stabilite dall'Organizzazione.

CAPO VIII

ASSICURAZIONI, R.C.T., DISPOSIZIONI FINALI

Art. 36 Assicurazioni – Responsabilità Civile – Furti – Incendi – Danni – Calamità

L'Organizzatore non risponde per furti, incendi o danni avvenuti alle merci, attrezzature, macchinari, automezzi o materiali in genere esposti e/o impiegati dagli espositori.

La Pro Loco non risponde per danni comunque ed a chiunque (persone, animali o cose) causati dai materiali, dalle attrezzature, dai macchinari fermi od in movimento, dagli automezzi, dagli impianti o comunque da tutto quanto esposto od usato dai singoli espositori, né dai lavori

eseguiti o fatti eseguire dagli stessi, e in genere, di tutti quei danni che possono essere rimandati alla responsabilità della Pro Loco.

Ogni espositore sarà direttamente responsabile nei confronti dell'Organizzazione di tutti gli eventuali danni causati dai suoi materiali, attrezzature, macchinari, automezzi, impianti o materiali in genere da egli esposti o usati, nonché dai lavori eseguiti o fatti eseguire sulle aree espositive.

Art. 37 – Disposizioni finali

La presentazione della domanda di partecipazione comporta l'accettazione integrale del presente Regolamento.

Per quanto non espressamente previsto si applicano le disposizioni normative vigenti in materia di commercio, somministrazione di alimenti e bevande, sicurezza, igiene alimentare e organizzazione di eventi pubblici.

L'Organizzazione si riserva ogni valutazione in merito all'interpretazione e all'applicazione del presente Regolamento, nel rispetto dei principi di correttezza, trasparenza e tutela dell'immagine della manifestazione. Il presente Regolamento entra in vigore dalla data di approvazione da parte degli organi competenti della Pro Loco UNPLI APS Ruvo di Puglia.

Il Consiglio di Amministrazione

Ruvo di Puglia, 1 agosto 2026



Il Presidente

Rocco Lauciello

