



PARTNER TECNICI:



AIFOS



PREMIO BEZZO 2018

PREMIO BEZZO 2018: IL MENU' "PIU' CONSAPEVOLE"

Alimentare la cultura del benessere equo e sostenibile: un premio che valorizza la ristorazione capace di creare una coscienza collettiva

Si è conclusa il 4 giugno 2018 a Casale Monferrato la fase preliminare per l'avvio della **seconda edizione** del **Premio Bezzo**, promosso dall'Associazione culturale AREGAI, da AIQUAV (Associazione Italiana per gli studi sulla Qualità della Vita), dalla Fondazione PLEF (Planet Life Economy Foundation), e intitolato al Cav. Giuseppe Bezzo, storico presidente di CODE' cooperativa del CRAI.

Identificare il **"menù più consapevole"** tra le proposte dei ristoratori locali delle **dieci città finaliste di Capitale Italiana Cultura 2020**, individuando le realtà maggiormente capaci di promuovere la **cultura del benessere sostenibile**, secondo gli standard LICET®* e l'uso integrato dell'indicatore Benessere Equo e Sostenibile (**BES**) del territorio: questo **l'obiettivo dell'edizione 2018 del Premio**.

La particolarità del premio è che **il ristoratore fa vincere il suo territorio e viceversa**. Il **ristoratore** è premiato con servizi personalizzati del **valore stimato di 8.000 euro**, per aumentare credibilità e visibilità con:

- **l'assistenza tecnica** offerta dall'associazione AiFOS e dal laboratorio STILLAB per la valutazione e la comunicazione delle scelte del ristoratore relative al suo servizio;
- l'attestazione ai sensi della recente norma internazionale **ISO 20400** "acquisti sostenibili", la prima importante norma internazionale al mondo in materia di approvvigionamento sostenibile, che verrà rilasciata dall'ente di certificazione RINA S.p.A.;
- la comunicazione trasparente permessa dalla **SMART LABEL LICET®** dell'associazione AREGAI.

Il **Comune** del ristoratore vincitore, si aggiudicherà una **ricerca del valore di 10.000 euro**, coordinata da AIQUAV e finanziata dal gruppo CRAI – CRAI CODE', per misurare il benessere soggettivo percepito dalla cittadinanza in relazione all'alimentazione locale con l'indicatore BES inserito nella legge di bilancio, utile per qualsiasi misurazione, programmazione e comunicazione delle politiche a favore dello sviluppo del benessere del territorio.

Ruolo delle Città coinvolte:

- Il supporto richiesto alla città è esclusivamente quello di **promuovere e incentivare i ristoratori** del proprio territorio a candidarsi al Premio, secondo i 10 criteri di sostenibilità previsti.
- La Città potrà utilizzare il Premio per veicolare temi legati alla **sostenibilità** ed al **benessere**;
- Non è previsto **nessun impegno economico**;
- Una volta effettuata l'iscrizione, **i ristoratori saranno accompagnati** da AREGAI e dai suoi partner, nell'approccio preliminare alla sostenibilità dei propri piatti già offerti nei menù, e nella comprensione delle linee guida del modello LICET® sulla base delle quali il ristoratore sceglierà il menù degustazione da candidare;

Le modalità per partecipare al Premio Bezzo 2018 sono due: **tramite le città di appartenenza**, che indicheranno i ristoranti in possesso dei requisiti preliminari per l'accesso all'iniziativa, oppure attraverso la **candidatura diretta** dei ristoratori, che ritengono di possedere i requisiti di sostenibilità richiesti.

Tempistiche per partecipare al Premio:

- **I ristoratori** hanno tempo **fino al 21 settembre 2018** per iscriversi e inviare il proprio menù degustazione alla mail segreteria@aregai.it, secondo il regolamento del premio (disponibile su www.aregai.it).

Tutte le informazioni saranno inserite qui: <https://www.aregai.it/sito/index.php/premio-cav-bezzo>.