



DOMANDA D'ISCRIZIONE RISTORANTI 2020

Il/La sottoscritto/a..... rappresentante legale
del Ristorante/Trattoria/OsteriaPizzeria

Partita IVA

C.F.

Codice univoco SDI con sede in
Via

Località.....

Provincia.....CAP.....

Tel..... email.....

Chiede di

★ **Iscriversi ad A.I.R.O. come SOCIO AGGREGATO per l'anno 2020 e ricevere la *Selezione AIRO* composta da 12 bottiglie di olio da 500ml dei 12 migliori oli dell'annata differenziati per profilo sensoriale, territorio e cultivar. Spedizione inclusa per l'Italia.**

Iscrizione	170,00 € + 22%iva = 207,40 €
Quota Socio Aggregato 2020	75,00€ (fuori campo iva art.2 DPR 633/72)
TOTALE:	282,40 €

I vantaggi per i Soci Aggregati AIRO 2020

Airo si impegna da sempre nella promozione dell'olio extravergine d'oliva di qualità attraverso la ristorazione. La nostra attività divulgativa offre molti vantaggi ai soci oltre a dare un sostegno forte per la diffusione della cultura dell'olio e affinché questo grande prodotto venga qualificato nella ristorazione nazionale e internazionale.

Nell'iscrizione sono compresi:

1. La Quota associativa annua 2020 di Socio Aggregato.
2. La *Selezione A.I.R.O. 2020*: composta da 12 bottiglie di olio selezionate dai nostri panel, differenziate per profilo sensoriale, per territorio e per cultivar, in modo da offrire al ristoratore una panoramica gustativa completa. Spedizione inclusa per l'Italia.
3. La partecipazione gratuita all'evento culturale *I Ristoranti dell'Olio A.I.R.O. 2020* per diventare *Chef dell'Olio, Ristorante dell'Olio, Pizzeria dell'Olio*.
4. L'inserimento di tutti i ristoranti Soci 2020 nel sito www.associazioneairo.com e la divulgazione tramite i social media dei i ristoranti vincitori.
5. La vetrofania Ristorante A.I.R.O. 2020.
6. Sconto del 10% per tutto il personale del ristorante socio in occasione dei corsi per aspiranti assaggiatori di olio A.I.R.O.
7. Partecipazione come Chef, Pizzaiolo o Responsabile dell'olio in sala, ai nostri corsi, oltre a iniziative culturali e manifestazioni per la promozione dei ristoranti vincitori.

Come partecipare all'evento culturale I RISTORANTI DELL'OLIO A.I.R.O. 2020

Tutti i Ristoranti soci Aggregati A.I.R.O. 2020 possono partecipare all'evento culturale *I Ristoranti dell'Olio A.I.R.O.*

Per partecipare all'evento compilare le domande sottostanti. Le risposte alle domande valgono come auto-dichiarazione e comportano parte della valutazione del Ristorante ai fini dell'assegnazione dei Premi: *Chef dell'Olio AIRO 2020* - premio assegnato al miglior piatto con abbinamento dell'olio; il *Ristorante dell'Olio AIRO 2020* - premio riservato al miglior servizio dell'olio nel ristorante (si terrà conto del carrello e/o carta degli oli, del servizio e presentazione, della valorizzazione dell'olio); la *Pizzeria dell'Olio AIRO 2018* - premio riservato alla miglior pizza con abbinamento dell'olio (si terrà conto del carrello e/o carta degli oli, della presenza in menù di pizze con l'olio e della sua valorizzazione nella pizzeria). Altri parametri della valutazione finale sono basati sulla proposta del piatto presentato e la capacità di valorizzazione nel piatto dell'olio Evo, sulle dichiarazioni dei produttori, sulle verifiche e sulle conoscenze degli operatori A.I.R.O.

Per la Partecipazione all'evento le domande con le foto del piatto e il logo aziendale (JPEG o PDF) dovranno essere **inviare entro e non oltre il 3 Febbraio 2020 a info@associazioneairo.com**

Per completare l'iscrizione è necessario inviare la domanda compilata ed effettuare il pagamento tramite bonifico bancario a:

“Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio” associazione culturale

CHIANTI BANCA, Succ. San Casciano in Val di Pesa

Iban: IT56 R086 7338 0500 2000 0202589

Swift (BIC): ICRAITRRIP0

Intestato a: A.I.R.O. Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio

Causale: nome del ristorante - quota socio aggregato 2020

L'associazione si prenderà cura della distribuzione della Selezione o di affidarsi ad un intermediario commerciale. L'associazione si prenderà cura altresì di tutelare i soggetti in questione (ristorante e azienda agricola produttrice dell'olio) tramite opportune verifiche riguardanti la qualità dell'olio inviato.

Nel caso vengano riscontrate situazioni compromettenti, l'azienda o il ristorante/trattoria/osteria/pizzeria sarà perseguibile secondo le normative in vigore del codice penale, inoltre sarà escluso per un periodo da 2 a 5 anni dalla manifestazione.

DOMANDE OBBLIGATORIE PER LA PARTECIPAZIONE ALL'EVENTO
CULTURALE I RISTORANTI DELL'OLIO

Quanti e quali (indicare produttore e tipologia) oli evo sono presenti nel Suo ristorante?.....

.....
.....
.....
.....
.....

Sono presenti nel Suo menù indicazioni riguardanti l'olio evo? Indicare in che modo.

.....
.....
.....
.....
.....

Ha mai pensato di realizzare un piatto o una pizza a partire dalla scelta dell'olio, oppure dove l'olio sia protagonista?

- Sì (INVIA RICETTA E FOTO A info@associazioneairo.com)
 No

Vuole farlo in questa occasione ed inviarci una foto del piatto o della pizza realizzato insieme alla ricetta?

- Sì (INVIA RICETTA E FOTO A info@associazioneairo.com)
 No

Oltre all'utilizzo da parte dello Chef, l'olio ha bisogno di essere correttamente presentato anche in sala affinché il cliente ne conosca alcune caratteristiche e sappia usarlo a vantaggio dei piatti e della soddisfazione dei clienti.

Che tipo di formazione ha fatto al personale di sala sull'olio? Ad esempio corsi speciali sull'assaggio o sull'olio evo in genere, preparazione interna, autodidattica, altro indicare:

.....
.....
.....
.....
.....

Inviandoci la foto con la ricetta potrai diventare *Chef dell'olio 2020* o *Pizzeria dell'olio 2020*. In tal caso verrai chiamato alla serata di Premiazione che si terrà nella splendida cornice **dell'hotel Four Seasons di Firenze il 23 febbraio 2020 dalle ore 18.30 in poi**. In quell'occasione verrà richiesto di preparare il piatto e la pizza premiata per circa 150 pax. Il piatto e la pizza saranno fatti assaggiare agli ospiti nella cena finale. Tutti i costi necessari per la realizzazione del piatto sono a carico dell'organizzazione dell'evento.

Autorizzazione dei dati personali: Autorizzo l'Associazione A.I.R.O. al trattamento dei miei dati personali ai sensi del D.Lgs. 96/2003. Potrà provvedere a richiederne la cancellazione con una mail a info@associazioneairo.com

Dichiaro di aver letto e approvato lo Statuto dell'Associazione.

Data...../...../..... (Timbro/Firma)