

ALLEGATO A

MODULO DI CANDIDATURA

Manifestazione di interesse per la partecipazione a “SAOR. Il gusto della sostenibilità”

Venezia, 10–12 ottobre 2025

1. DATI DEL PROPONENTE

Denominazione / Nome e cognome:

SST SRL

Forma giuridica (se applicabile):

☐ Ente pubblico

☐ Associazione / ente del Terzo Settore

☒ Impresa / attività commerciale

☐ Libero professionista

☐ Gruppo informale / cittadinanza attiva

☐ Altro:

Codice fiscale / Partita IVA:

04934080278

Sede legale / Indirizzo di riferimento:

SAN MARCO 2862/A, 30124 VENEZIA (VE)

Referente per la proposta:

Nome e cognome: NICHOLAS BIZJAK

Email: nicholasbizjak200014@gmail.com

Telefono: 3491271998

2. TITOLO DELL'ATTIVITÀ PROPOSTA

Il gelato della Serenissima: tradizione e innovazione nel cuore di Venezia

3. BREVE DESCRIZIONE DELL'ATTIVITÀ

(max 1000 caratteri – descrizione sintetica dell'attività proposta e delle sue finalità)

Il Salotto di San Marco – Gelateria Veneziana, nella sede di Campo Santo Stefano, propone un percorso di degustazione che intreccia il piacere del gelato artigianale con la scoperta delle eccellenze lagunari. Le nostre creazioni nascono da ingredienti che raccontano l'anima di Venezia: il miele di barena, dolce e salmastro; il fico di San Michele, con la sua dolcezza antica; le erbe spontanee delle isole, testimonianza di biodiversità fragile ma preziosa; il melograno del Piave, simbolo di vitalità. A questi si uniscono ricette tradizionali rivisitate, come la crema veneziana o il cioccolato del Goldoni, preparato secondo un'antica ricetta del Settecento a base di cacao e tuorlo. I partecipanti potranno osservare dal vivo, attraverso le vetrine del laboratorio, le fasi di lavorazione e ascoltare i nostri artigiani raccontare la lunga storia del gelato veneziano. Un'esperienza che unisce gusto, tradizione e territorio, restituendo identità e memoria a ogni assaggio.

4. COME L'ATTIVITÀ CONTRIBUISCE AGLI OBIETTIVI DEL FESTIVAL

Inclusione alimentare

La nostra proposta tiene conto delle diverse esigenze alimentari, offrendo varianti vegane, senza glutine e senza lattosio accanto ai gusti tradizionali. In questo modo, anche chi ha intolleranze o segue regimi particolari potrà partecipare pienamente, condividendo l'esperienza senza rinunce. La scelta di ingredienti provenienti da filiere corte e sostenibili contribuisce a rafforzare il legame con la comunità locale, permettendo a tutti di sentirsi parte di una stessa esperienza di gusto e cultura.

Sostenibilità ambientale

I prodotti della laguna veneziana sono al centro del nostro percorso: miele di barena, frutti delle isole, ortaggi locali. L'attenzione alla filiera corta riduce l'impatto ambientale e sostiene i produttori del territorio, ma soprattutto contribuisce a salvaguardare la biodiversità dei fragili ambienti lagunari, ecosistemi unici al mondo che meritano tutela. Completano l'impegno l'utilizzo di packaging biodegradabile e macchinari a basso consumo, oltre alla scelta di cooperative di commercio equo e solidale per gli ingredienti non reperibili localmente.

5. FORMATO E TARGET DELL'ATTIVITÀ

Tipologia proposta:

- ☒ Laboratorio / workshop
- ☒ Degustazione / showcooking
- ☐ Esperienza / visita guidata / passeggiata patrimoniale
- ☒ Incontro / dibattito / conferenza
- ☐ Performance / installazione artistica
- ☐ Attività per bambini / famiglie
- ☐ Altro:

Target prevalente (è possibile indicare più voci):

- ☒ Cittadinanza generale
- ☒ Turisti
- ☒ Giovani
- ☐ Bambini/Famiglie
- ☐ Altro:

6. REQUISITI LOGISTICI

Luogo richiesto (se noto):

- ☒ Centro storico
- ☐ Isole

☐ Terraferma

☐ Luogo specifico proposto:

☐ Se il luogo proposto è all'aperto, indicare l'eventuale piano di emergenza in caso di maltempo:

7. NOTE ORGANIZZATIVE / BISOGNI SPECIFICI

NESSUNO

8. DICHIARAZIONE DEL PROPONENTE

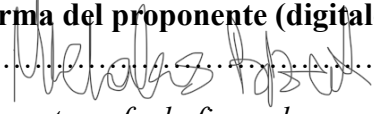
Il/la sottoscritto/a dichiara che:

- l'attività proposta è realizzabile nelle date indicate (10–12 ottobre 2025)
- l'iniziativa sarà gestita in autonomia, in collaborazione con l'organizzazione generale del festival
- è consapevole che, se selezionato/a, riceverà un contributo forfettario pari a 700 euro
- acconsente al trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (GDPR)

Luogo e data:

.....
VENEZIA 6/09/2025

Firma del proponente (digitale o autografa)*:

.....


**se autografa, la firma deve essere leggibile e accompagnata da un documento d'identità valido*