



Perché una Guida di FVGTT?

Perché volevamo creare **uno strumento utile, per la valorizzazione prolungata delle realtà meritevoli**, che si rivolgesse tanto agli appassionati quanto agli operatori di settore che, con il proprio lavoro, hanno la possibilità di sostenere concretamente e attivamente la fitta rete di imprese (Agricole e Alimentari) che caratterizza la Regione Friuli-Venezia Giulia e le “Terre di Confine”.

Perché solo Aziende Agricole e Alimentari?

Perché volevamo “distaccarci” dalla consuetudine di celebrare esclusivamente Chef e Ristoranti, supportando un comparto che, nonostante l’importanza, continua spesso a restare “dietro le quinte”. Il successo di un ristorante, dipende anche – e soprattutto – dalla qualità delle materie prime e delle etichette che propone – se parliamo di vino.

La nostra Guida, si rivolge anche a **Chef, Ristoratori, Sommelier e Maitre di Sala**, per aiutarli nella scelta delle produzioni più adatte alla propria filosofia.

Come avviene la selezione?

Ogni Azienda pubblicata sulla Guida, conosce **3 fasi di selezione**:

FASE 1: operata da Fabrizio Peressutti, Food Scouter e Co-Founder di FVGTT, che seleziona e “screma” le realtà che meritano l’approfondimento, dove organizzeremo una o più delle nostre esperienze

FASE 2: le produzioni dell’Azienda vengono valutate da un pool di professionisti “allenati” tra cui Kevin Feragotto, Giornalista Enogastronomico e Co-Founder di FVGTT; professionisti che operano una profonda attività di analisi sui singoli prodotti, per valutarne e confermarne la qualità intrinseca ed anche l’applicabilità nel settore della ristorazione.

FASE 3: svolta dai partecipanti all’evento (appassionati ed operatori di settore) che, al termine dell’esperienza, avranno la possibilità di esprimere, attraverso un questionario online le proprie impressioni, segnalando il prodotto o i prodotti che più li hanno colpiti, tra quelli in degustazione.

Superate le 3 FASI, l’Azienda viene promossa sulla Guida di FVGTT, ricevendo eventualmente anche una menzione speciale per il prodotto più gradito.

Ci sono costi per accedere alla Guida?

L'upload sulla Guida online è **GRATUITO**. Per i Produttori che lo desiderassero, è possibile ricevere **Attestato Digitale, Bollino di Certificazione (Digitale e Fisico) e inserimento su Guida PRO** (inviata in forma dedicata a Chef, Ristoratori, Sommelier e Maitre che fanno parte della rete di FVGTT) con il versamento di un **contributo economico** specificato nella **mail di segnalazione "Ingresso in Guida"**.

Come può candidarsi un'Azienda?

Un'Azienda che suppone di disporre dei requisiti per l'accesso in Guida, può inviare la propria candidatura al *form* preposto, offrendo alcuni dettagli circa: tipologia di produzioni, approccio produttivo (es. biologico) ecc.

L'Azienda verrà contattata nel giro di qualche giorno da Fabrizio Peressutti, che provvederà allo sviluppo del contatto e ad un sopralluogo in presenza.

Quando viene pubblicata la Guida?

La Guida viene aggiornata ogni anno. L'uscita, con le migliori Aziende dell'anno XXXX, avverrà nel Dicembre dell'anno corrente, in data variabile.

Patto di Trasparenza

Il nostro lavoro si basa sul **rapporto di trasparenza**, con Produttori, Cuochi e Partecipanti. E la nostra Guida non fa eccezione. Non c'è, infatti, possibilità di ricevere favoreggiamenti, in fatto di pubblicazioni e menzioni speciali, pena l'espulsione dal Gruppo di FVGTT di chiunque ceda a fenomeni di corruzione.