

2. STAND ENOGASTRONOMICO

2.1 Esperienza maturata nella gestione e organizzazione di stand enogastronomici nell'ambito di sagre e fiere e/o nella ristorazione;

2.2. Utilizzo del melone e introduzione di ulteriori alimenti di prodotti freschi, DOP, IGP, ecc. e utilizzo di prodotti a Km. 0

2.3. Menù proposti con piatti tipici e/o tradizionali del territorio della Tuscia Viterbese.

3. INIZIATIVE DI ANIMAZIONE.

4. PERCORSO ESPOSITIVO. (numero di posteggi non inferiore a 30)

4.1 Logistica e funzionalità della mercato

4.2. La qualità, la varietà, l'originalità e il pregio dell'orientamento merceologico dei posteggi proposti

