

**Allegato n. 1 – Modello di domanda**

Spettabile A.R.S.I.A.L.  
Area Promozione e Comunicazione  
Via Rodolfo Lanciani, 38 -00162 – Roma  
PEC: [comunicazione@pec.arsialpec.it](mailto:comunicazione@pec.arsialpec.it)

AVVISO PUBBLICO AVVISO PUBBLICO  
PER INIZIATIVE DI PROMOZIONE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE DEL LAZIO  
COMUNIDEL LAZIO, MUNICI DI ROMA E PRO LOCO  
**PERIODO 15 GIUGNO – 30 SETTEMBRE 2024**  
**CUP F89B24000080002**

**MODELLO PER LA RICHIESTA DI CONCESSIONE DI SOVVENZIONE/CONTRIBUTO**

In qualità di Sindaco Legale Rappresentante  
Specificare la **carica/Legale Rappresentante**

del Comune di Rocca di Papa  
Indicare il **nome Ente richiedente**

Forma giuridica Ente Locale

Atto costitutivo (estremi in caso di Pro Loco)

Estremi deliberazione di Giunta di approvazione del progetto (per i Comuni e Municipi di Roma):.....

**OPPURE**

Estremi della delibera di Giunta Comunale di approvazione del progetto e del Protocollo di intesa Comune-Pro Loco (in caso di Pro Loco):

con sede legale in Viale Enrico Ferri 65

Comune Rocca di Papa Provincia RM CAP 00040

E-mail [protocollo@comune.roccadipapa.rm.it](mailto:protocollo@comune.roccadipapa.rm.it)

PEC protocollo@pec.comuneroccadipapa.com

Codice fiscale 01238260580 Partita Iva 00975471004

**COMUNI/PRO LOCO** indicare il numero degli abitanti dato ufficiale statistico al 31/12/2022:

N. ABITANTI.....**17.546** ( Dato Istat aggiornato al 31.12.2022).....

**Persona delegata ai rapporti con ARSIAL:**

Nome Rossella

Cognome Fiore

Telefono/Cellulare 06 94286104- 1010 / 3245411286

E-mail [r\\_fiore@comune.roccadipapa.rm.it](mailto:r_fiore@comune.roccadipapa.rm.it)

## CHIEDE

### Anagrafica del soggetto beneficiario

(compilare esclusivamente le sezioni di pertinenza)

Il/la sottoscritto/a Massimiliano

Calcagni

Nome

Cognome

nato/a Marino (RM)

Il 03/07/1975

Residente in Rocca di Papa

Via Via Pozzo del Principe nr. 42

Comune Rocca di Papa

Provincia Roma

CAP 00040

Sovvenzione di € 20.000,00\_

Contributo di €

Barrare la tipologia di agevolazione richiesta ai sensi dell'art. 1 dell'Avviso Pubblico, lett. a) e b)

### Per il Progetto dal titolo:

20^ Mangialonga: "Passeggiata con degustazione tra natura, cultura e tradizioni popolari"

### Luogo di svolgimento del progetto

**Borgo storico e nei boschi comunali** di Rocca di Papa. Luogo di partenza : Piazza della Repubblica.

### Ricorrenza/Storicità dell'iniziativa

L'edizione per cui si chiede contributo è la 20°, trattasi di storica iniziativa della città di Rocca di Papa che consiste in una passeggiata con degustazione, tra i sentieri boschivi, le attrazioni archeologiche e i suggestivi panorami della città; uno degli appuntamenti enogastronomici e naturalistici più spettacolari dei Castelli romani. L'evento si propone di incentivare il turismo ecosostenibile ponendo in evidenza la dimensione naturalistica, ambientale e archeologica della città, la ricorrenza è annuale. Inoltre, attraverso la degustazione dei prodotti della tradizione locale si intende valorizzare la conoscenza di questi prodotti e diffondere le specificità territoriali legate ai prodotti agroalimentari tipici. Tutti i prodotti utilizzati e offerti durante la Mangialonga saranno prodotti biologici forniti dagli agricoltori, dai norcini, dai fornai e dai pastori del luogo. Prima dell'evento è prevista la realizzazione di un convegno volto a valorizzare le tipicità agroalimentari del territorio di Rocca di Papa ed in generale dei Castelli Romani.

### Descrizione del Progetto

(Descrivere il progetto che si intende realizzare e gli obiettivi da perseguire nel rispetto dei requisiti prescritti dall'avviso)

Il progetto della "Mangialonga: Passeggiata con degustazione tra natura, cultura e tradizioni popolari" persegue, come nella precedente edizione, obiettivi regionali di sviluppo.

E' stata effettuata un'accurata analisi dei bisogni e delle criticità territoriali di Rocca di Papa tra cui si evidenzia:

1. La mancata conoscenza, soprattutto tra le nuove generazioni, delle tradizioni culturali ed enogastronomiche del territorio;
2. L'abbandono degli storici borghi e delle tradizioni culturali della Città di Rocca di Papa, posta nell'entroterra della Provincia Laziale. Questo nei fatti sta depauperando il tessuto sociale ed economico, sia per la perdita di valori, tradizioni e storia, ma in particolar modo per la precarietà dei servizi concessi agli abitanti che vi rimangono per i forti legami che ancora riescono a mantenere con la loro terra.
3. Fenomeno della globalizzazione, soprattutto per quanto concerne la filiera agro-alimentare, ciò annulla le tipicità agricole e agroalimentari del territorio ponendo in una situazione di difficoltà le attività storiche presenti sul territorio che lo tipicizzano;
4. la globalizzazione ha rivoluzionato la produzione e il consumo di alimenti creando una omologazione di prodotti alimentari e provocando la scomparsa della produzione di prodotti agroalimentari tipici del territorio a causa di "leggi di mercato" che favoriscono sempre di più i grandi produttori a discapito dei produttori locali; si sta assistendo alla perdita costante nei piccoli borghi di un patrimonio agricolo preziosissimo ed anche enogastronomico che occorre salvare;
5. La vita lavorativa quotidiana impatta sulla cultura del buon cibo a tavola, portando le famiglie all'utilizzo del "junk food", letteralmente "cibo spazzatura", sempre più frequente, tralasciando e dimenticando le tradizioni culturali. Si evidenzia nella popolazione, soprattutto a seguito della pandemia, l'acuirsi di stili di vita frenetici, stress e preoccupazioni che conducono spesso a trovare conforto nel cibo e ripiegare su alimenti poco sani: quali panini, hamburger, patatine e friggitoria varia, dolci, snack e bibite gassate. Il cibo spazzatura, infatti, è il principale responsabile di sovrappeso e malattie come diabete, colesterolo alto e disturbi cardiovascolari.
6. Aumento di disturbi tra i più giovani dovuti a mancanza di attività psico-motoria e sviluppo di centri di aggregazione digitali, in vece di quelli localizzati sul territorio, con diffusa sedentarietà, difficoltà nella gestione delle emozioni e mancata conoscenza delle bellezze sociali, naturalistiche e gastronomiche del territorio che costituiscono valida alternativa alla mera aggregazione digitale.

per risolvere queste importanti criticità del territorio del Lazio intende realizzare i seguenti obiettivi specifici:

- A. Informazione sulle eccellenze agricole ed enogastronomiche del territorio;
- B. Insegnamento della tradizione culinaria e delle metodologie e tecniche per la realizzazione di piatti tradizionali di Rocca di Papa;
- C. Valorizzazione del rapporto e scambio culturale ed alimentare tra generazioni per preservare i prodotti agroalimentari del territorio e creare dei punti di incontro e di aggregazione giovanile che promuovano stili di vita sani.
- D. Promozione a livello nazionale delle eccellenze enogastronomiche del territorio.
- E. Conoscere le specificità territoriali connesse ai prodotti agricoli ed agroalimentari tipici e tradizionali incrementandone la loro diffusione.
- F. Salvaguardare e potenziare il capitale enogastronomico fondamentale per lo sviluppo turistico territoriale.

Le attività in programma verranno svolte il 20 ed il 22 settembre p.v. nel borgo storico e nei boschi comunali di Rocca di Papa.

Il giorno 20 settembre si terrà una conferenza a livello nazionale sul tema del valore della biodiversità agroalimentare e dell'importanza di preservare e incentivare la produzione di prodotti agricoli locali quali: le castagne denominate "rocchicianelle", "le pesche del Vivaro", "i salumi e formaggi casarecci" prodotti dalle aziende agricole locali, nonché le ricette culinarie tradizionali tipiche della nostra storia quali: "la frittata di "ramoracce", la pizza di "polenta", "la polenta con il filo", i dolci di castagne, "le ciambelle degli sposi" (prodotto che ha ottenuto il marchio "De.Co. prodotto di origine comune" ecc... con proposta di degustazioni di prodotti tipici del territorio per promuovere e far conoscere, anche alle nuove generazioni, i prodotti tipici della antichissima tradizione agroalimentare roccheggiana; In occasione della conferenza verrà realizzato un opuscolo informativo con le tipicità agricole del nostro territorio da salvare ed il ricettario enogastronomico del nostro territorio da tramandare alle nuove generazioni come patrimonio universale da divulgare a livello regionale e nazionale.

Il giorno 22 settembre si terrà la "Mangialonga", arrivata alla 20ª edizione, passeggiata con degustazione, di livello nazionale, tra i sentieri boschivi, le attrazioni archeologiche e i suggestivi panorami della città; uno degli appuntamenti enogastronomici e naturalistici più spettacolari dei Castelli romani. L'evento si propone di incentivare il turismo ecosostenibile ponendo in evidenza la dimensione naturalistica, ambientale e archeologica della città.

La "Mangialonga" consiste in una passeggiata enogastronomica a tappe che si svolgerà sia all'interno dell'antico Borgo con la visita ai Murales ed ai monumenti nonché lungo i sentieri boschivi, tra splendide vedute e attrazioni archeologiche come la Fortezza Medioevale e la Via Sacra, durante la quale i partecipanti potranno degustare prodotti tipici locali mentre visitano i luoghi più panoramici e suggestivi di Rocca di Papa.

Durante lo svolgimento dell'evento sarà posta attenzione al tema della salvaguardia ambientale e all'utilità della raccolta differenziata nonché l'utilizzo di materiale totalmente biodegradabile, verrà altresì realizzato un focus con tutte le associazioni del territorio presenti sulle attività sportive e di inclusione dedicate alle fasce di età più giovani. Nelle diverse tappe dislocate sul percorso verranno proposte pietanze tipiche di Rocca di Papa, esaltando le peculiarità locali e le eccellenze. La manifestazione, come ogni anno, vede il patrocinio del Parco Regionale dei Castelli Romani, del Gruppo di azione locale dei Castelli Romani e Prenestini e della collaborazione di diverse associazioni di volontariato e promozione sociale del territorio tra le quali: la Pro Loco, l'Avis, Rocca Bike, Canarini Rocca di Papa, l'associazione Pro Rocca, la Protezione Civile, l'Asa, Rocca di Papa Bike, il Gruppo archeologico Latino sezione Albana, l'Hakuna Matata, la Pro.ci.co, ecc. che si occuperanno di organizzare le varie tappe servendo e fornendo assistenza ai partecipanti, nonché dei ristoranti della città. Il percorso di degustazione per le vie di Rocca di Papa prevede diverse tappe per un percorso di circa 8/9 km. con la visita dei seguenti punti di rilievo storico- archeologico e ambientale della città quali:

**1ª degustazione:** Piazza della Repubblica, Chiesa della SS. Assunta (lettura brani in costume pittori chiesa), Belvedere di piazza Valeriano Gatta (lettura brani poesie poeti in costume "associazione corteo storico), punto panoramico eccezionale;

**2ª degustazione :** Piazza Vecchia - lettura brani Leonida Montanari in costume) Piazza del Crocifisso – Museo di Geofisica (lettura brani Marconi), Fortezza Medioevale (visita guidata sito archeologico in costume bavaresi), Via Sacra (loggetta dei due laghi) (lettura brani in costume Feriae latinae;

**3ª degustazione:** Valle dei Caprari;

**4ª degustazione:** con musica e intrattenimento canzoni romane (i cugini della zia Rosina) e narrazione in costume dei boscaioli – intrattenimento per i più piccoli Hakuna Matata Campi di Annibale – Parco La Pompa;

**5ª degustazione:** intrattenimento musicale, saluti autorità, consegna ai partecipanti gadget prodotti ciambelle degli sposi – stand con storia dei prodotti enogastronomici di Rocca di Papa

– mostra fotografica. Lungo il percorso saranno allestiti punti di degustazione dei prodotti locali e dei piatti tipici preparati dalle eccellenti aziende di ristorazione locali.

Utilizzo dei seguenti prodotti agroalimentari regionali di qualità/tradizionali (Indicare i prodotti agroalimentari regionali valorizzati dal progetto)

**Castagne Locali e Dolci di Castagne:** Si intende promuovere la conoscenza delle castagne locali, per cui si svolge anche dal 1979 la “Sagra delle castagne” in particolare una varietà di castagna domestica, conosciuta come “castagna buona” o ‘Rocchicianella’. Questa varietà è piccola (dimensione 100/120), ha una forma leggermente appiattita e un apice appuntito. Le striature sulla superficie sono poco evidenti e si fondono con il colore marrone scuro della buccia. La buccia è liscia, con un occhio di colore bianco nocciola, tendenzialmente stretto, appiattito e allungato. Il codino è lungo e spesso, molto argentato, e la polpa è dolce.

**Pesche del Vivaro:**

Situata ai piedi di Rocca di Papa, la vallata dei Pratonì del Vivaro si estende come un vasto prato verde. È circondata a sud-est dal Monte Artemisio e a nord dal Maschio delle Faete e da Monte Cavo.

Questa vasta area, che si estende sia nel Comune di Rocca di Papa che in quello di Velletri, è un luogo popolare per le escursioni e le gite all’aria aperta. Offre la possibilità di fare percorsi in mountain bike e lunghe passeggiate a cavallo. Vengono coltivate varietà di pesche molto dolci per le quali si intende promuovere il consumo.

**Frittata di ramoracce:**

Un piatto caratteristico della cultura culinaria di Rocca di Papa combina due ingredienti umili come le patate e le ramoracce. La ramoraccia (*Raphanus raphanistrum*) è un’erba selvatica edibile che cresce naturalmente nei prati e ai margini dei boschi, tipica dei Castelli Romani. Può essere raccolta sia in autunno che in primavera e ha un gusto simile a quello dei broccoletti. Si prepara una sorta di frittata (senza l’uso di uova) con patate ridotte in purea e ramoracce bollite, il tutto condito con olio extra vergine d’oliva, aglio e peperoncino.

**Pizza di Polenta e polenta con il filo:**

Tipici piatti “poveri” ed anti-spreco della tradizione culinaria rocchegiana a base di polenta;

**Salumi e formaggi casarecci dei Castelli Romani:**

Piatti tipici della tradizione norcina e dei caseifici dei Castelli Romani;

**Ciambella degli Sposi:** La ciambella degli Sposi è un biscotto preparato con ingredienti semplici come uova, farina, latte, zucchero e attorno a cui prende forma una ritualità distintiva della comunità di Rocca di Papa. La tradizione popolare di questo prodotto affonda le sue radici nel rito del matrimonio: era il dolce portato in dono ai parenti e agli amici degli sposi. Ancora oggi perpetua la tradizione; chi lo assaggia augura agli sposi un futuro duraturo, dolce e piacevole così come il gusto di questa tipica ciambella. Il numero di ciambelle che si regala varia in base al grado di parentela che intercorre tra l’invitato e i futuri sposi. La sua distribuzione segue una regola condivisa: sei ciambelle per gli amici e il vicinato – coloro cioè che non sono invitati – ; otto per gli invitati e i cugini; dodici per gli zii e i nonni; ventiquattro per la comare di battesimo. La tradizione vuole che le ciambelle siano poi consegnate da bambini, solitamente nipoti degli sposi, che ricevono per ogni consegna una piccola mancia in denaro. Il consumo delle ciambelle non è però relegato al rito esclusivo dello sposalizio: numerosi sono infatti i forni dislocati nel centro storico che ogni giorno sfornano ciambelle calde. Tra gli abitanti del paese è uso comune a prima mattina gustare le ciambelle inzuppate nel latte. **Il Prodotto** La Ciambella degli Sposi, contraddistinta dalla

forma rotonda e dai granelli di zucchero cosparsi sulla superficie, ha un colore marrone con sfumature dorate. Buona la croccantezza, la masticabilità e la persistenza aromatica. La Ciambella degli sposi ha ottenuto il riconoscimento come Prodotto Agroalimentare Tradizionale (PAT) della Regione Lazio.

### Vini DOC dei Castelli Romani ;;

Si promuoverà l'assaggio dei vini caratteristici dell'area dei Castelli Romani, un territorio che in origine era sommerso dal mare. Successivamente, si è verificata un'innalzamento del Vulcano Laziale, ora inattivo. Di conseguenza, il suolo della regione è di origine vulcanica e minerale, che nel corso dei secoli ha garantito raccolti abbondanti e di alta qualità. Questo è evidente oggi dalle diverse varietà di vino Castelli Romani DOC prodotte nella zona.

### Beneficiario

Descrivere sinteticamente il beneficiario: forma ed eventuale composizione, oggetto sociale, struttura organizzativa, campo attività:

La Città di Rocca di Papa, 680 m s.l.m. è un comune italiano di circa 18.000 abitanti della città metropolitana di Roma Capitale nel Lazio, parte della Comunità montana Castelli Romani e Prenestini e sede del Parco regionale dei Castelli Romani. Ha un ruolo di propulsione della vita sociale, culturale e ricreativa del territorio e promuove la valorizzazione e la promozione della Città e del suo patrimonio culturale, ambientale ed enogastronomico.

**Azioni ed elenco dettagliato delle spese ammissibili e relativo importo economico:**  
(Specificare le azioni e le spese ammissibili e relativi costi):

<b>AZIONI DEL PROGETTO</b> art. 3 Avviso	<b>SPESE AMMISSIBILI</b> Art. 5 dell'Avviso	<b>COSTO</b>
Coordinamento progettuale	Pianificazione, esecuzione, controllo dell'iniziativa nelle sue fasi di realizzazione	€ 1.000,00
Incarico di ricerca	n°1 professionista esperto in materia per il convegno fornendo informazioni scientifiche su aspetti sociali ed antropologici ad alto contenuto scientifico sulla storia dei prodotti enogastronomici del territorio	€ 1000,00
Acquisto attrezzatura uso progetto	Gazebi, sedie, tovaglie, tavoli, ecc..	€ 6.000,00
Buffet e catering	Buffet e catering per tutta la durata del progetto; expo di prodotti tipici del territorio	€ 9.000,00
Acquisto materiale comunicazione	Maglie personalizzate del progetto; Banner, volantini, locandine, gadget;	€ 4.000,00

Servizio di comunicazione	Servizio di diffusione dell'iniziativa: realizzazione grafiche, realizzazione foto e video. Predisposizione di testi e materiale iconografico e WEB	€ 2.000,00
<b>COSTO TOTALE DEL PROGETTO</b>		€ 23.000,00
<b>TOTALE AGEVOLAZIONE ARSIAL RICHIESTA</b>		€ 20.000,00

### Copertura finanziaria delle spese

(indicare eventuale quota di compartecipazione ed eventuali altre fonti di finanziamento)

Quota di compartecipazione € 3.000,00

---



---



---



---



---



---



---

### Cronoprogramma

(indicare data inizio e fine del progetto. In caso di progetti complessi, descrivere i tempi di realizzazione di ciascuna fase di sviluppo del progetto nella tabella sottostante)

Data inizio progetto:.....

Data fine progetto:.....

TIPOLOGIA DI ATTIVITÀ	DATA INIZIO	DATA FINE
WP1. Pianificazione - Avvio dei contratti con esperti Analisi dei rischi	1/08/2024	20/09/2024
WP2. Esecuzione - convegno con esperti - Degustazioni Svolgimento della 20° edizione Mangialonga	20/09/2024	22/09/2024
WP3. Monitoraggio - Riunioni organizzatori - Elaborazione delle attività svolte - Gestione dei rischi Valutazione della documentazione prodotta	01/09/2024	22/09/2024
WP4. Comunicazione - Pianificazione delle grafiche - Lancio mezzo stampa iniziativa - Comunicazione dei risultati Realizzazione foto e video	30/08/2024	30/09/2024

## D I C H I A R A

### COMPILARE LE CASELLE DI INTERESSE

ai sensi degli artt. 46 e 47 del D.P.R. 445 del 28/12/2000, consapevole delle sanzioni penali, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, richiamate dall'art. 76, consapevole altresì che, nel caso di dichiarazioni non veritiere e falsità negli atti, il beneficiario sopra indicato decadrà dai benefici per i quali la stessa dichiarazione è rilasciata

- di aver preso visione di tutte le condizioni e le modalità indicate nell'Avviso pubblico di cui alla Deliberazione del Commissario Straordinario n. 70 del 14/06/2024;
- di essere in possesso dei requisiti di cui all'art. 2 dell'Avviso pubblico (Soggetti beneficiari);
- che il numero di abitanti, alla data del 31.12.2022 è pari a 17.546;

- in caso di Pro Loco: di essere iscritta all'albo Regionale delle Pro Loco del Lazio L.R. 13/2007;
- che per il medesimo progetto non sussistono in itinere e non ancora rendicontate domande di aiuto presentate sulle Misure comunitarie;
- che non sono previste spese rispetto alle quali è stato richiesto e/o ottenuto un contributo pubblico o privato ;
- di impegnarsi ad operare nel pieno rispetto delle vigenti norme sul lavoro, sulla prevenzione degli infortuni e sulla salvaguardia dell'ambiente;
- di impegnarsi ad operare secondo gli obblighi di tracciabilità di cui alla L. 136/2010;
- di impegnarsi ad operare nel pieno rispetto della normativa vigente in materia di contratti pubblici (per gli Enti pubblici);
- al fine dell'applicazione dell'art. 53 comma 16 ter del D.Lgs 165/2001, introdotto dalla Legge n. 190/2012 (attività successiva alla cessazione del rapporto di lavoro — pantouflage o revolving doors), l'Ente richiedente non ha concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e, comunque, non ha attribuito incarichi ad ex dipendenti di ARSIAL/Regione Lazio, che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della Regione Lazio nei propri confronti, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di lavoro;
- che i soggetti a cui sono si intendono corrispondere emolumenti non rivestono la qualifica di socio e/o siano titolari di cariche sociali in seno all'associazione Pro Loco;
- che tutte le notizie fornite nel presente documento corrispondono al vero;
- di essere consapevole che, qualora fosse accertata la non veridicità del contenuto delle dichiarazioni rese nella presente domanda, il Soggetto proponente decadrà dall'agevolazione concessa, oltre le eventuali sanzioni ai sensi dell'art. 76 del DPR 445/2000;
- di accettare che deve essere fatta menzione della partecipazione finanziaria di ARSIAL e devono essere riportati i loghi ARSIAL/Regione Lazio, secondo le specifiche tecniche fornite da ARSIAL, in tutti i materiali stampati e in generale in tutto il materiale di divulgazione e nell'ambito della partecipazione a manifestazioni anche nella grafica dello stand;
- ai fini dell'attribuzione dei punteggi di cui all'art. 8 di utilizzare i seguenti prodotti agroalimentari regionali di qualità/tradizionali (i prodotti debbono essere specificati nella sezione dedicata del presente modello di domanda);
- di autorizzare ARSIAL ad effettuare le indagini tecniche ed amministrative ritenute necessarie all'istruttoria del presente progetto;
- di impegnarsi ad esibire l'ulteriore documentazione che ARSIAL dovesse richiedere per la valutazione del progetto proposto e a comunicare tempestivamente eventuali variazioni e/o modifiche dei dati e/o delle informazioni contenute nel presente documento;
- di prendere atto che i dati e le notizie contenute nel presente documento potranno essere comunicati da ARSIAL a soggetti che intervengono nell'istruttoria, nonché a soggetti nei confronti dei quali la comunicazione dei dati risponde a specifici obblighi di legge;
- di acconsentire ai sensi e per gli effetti dell'art. 7 e ss. del Regolamento (UE) 2016/679 GDPR, al trattamento dei dati personali secondo le modalità e nei limiti della normativa vigente in materia;
- di sollevare l'ARSIAL da qualsiasi responsabilità civile, penale e amministrativa per fatti connessi all'organizzazione e allo svolgimento di attività/iniziativa per le quali ARSIAL ha concesso l'agevolazione;
- di accettare tutte le condizioni di cui all'avviso pubblico approvato con Deliberazione del Commissario straordinario 70 del 14/06/2024;

**SI IMPEGNA A**



- Fornire su richiesta di Arsial, ulteriori informazioni, entro e non oltre i termini indicati nella richiesta;
- Comunicare tempestivamente ad Arsial eventuali variazioni, modifiche dei dati e/o delle informazioni contenute nella domanda, che dovessero intervenire successivamente alla presentazione della stessa;
- Dichiarare, successivamente all'erogazione della sovvenzione, di non aver ottenuto dopo la presentazione della domanda o, in caso contrario, di avere restituito e, comunque, di rinunciare ad ottenere per le spese di cui alla domanda stessa, altre agevolazioni di qualsiasi natura, o comunque concesse da enti o istituzioni pubbliche per il medesimo progetto;
- Consentire controlli e accertamenti che Arsial riterrà opportuni in ordine ai dati dichiarati;
- Rispettare tutte le condizioni e le modalità previste dall'Avviso pubblico.

## **PRENDE ATTO**

dell'Informativa Privacy riportata all'art. n. 14 dell'Avviso pubblico e dell'onere a suo carico, di renderla nota a ogni persona fisica i cui dati personali sono comunicati a Arsial in occasione della presentazione della domanda.

## **ALLEGA**

### **a pena di esclusione:**

- **in caso di Comune:**

1. copia della deliberazione della Giunta Comunale che approva il progetto e autorizza il legale rappresentante a presentare la domanda di agevolazione.

### **Per tutti i richiedenti:**

- comunicazione relativa alla tracciabilità dei flussi finanziari (allegato n. 2);
- autocertificazione regolarità contributiva o esenzione DURC come da modello (allegato n. 3).

(a pena esclusione)

Data,

**Firma digitale del legale rappresentante**