

**DISCIPLINARE TECNICO PER IL RILASCIO DEL MARCHIO
“OSPITALITÀ ITALIANA, RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO”**

Revisione settembre 2011

1 Introduzione

Unioncamere, con lo scopo di valorizzare i ristoranti italiani all'estero che garantiscono il rispetto di standard qualitativi tipici dell'ospitalità italiana, ha promosso, con il supporto operativo dell'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche - IS.NA.R.T. - società delle Camere di commercio, il progetto "OSPITALITÀ ITALIANA, RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO"

Il Comitato di Coordinamento, organo di governance del progetto, ha definito e mantiene aggiornato il presente Disciplinare tecnico che fissa i requisiti che i ristoranti italiani all'estero devono soddisfare al fine della concessione del marchio "Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo".

2 Scopo e campo di applicazione

Il Disciplinare, di carattere generale e valido a livello internazionale, si compone delle successive 10 regole:

- 1 **Identità e distintività**
- 2 **Accoglienza**
- 3 **Mise en place**
- 4 **Cucina**
- 5 **Menù**
- 6 **Proposta gastronomica**
- 7 **Carta dei vini**
- 8 **Olio extravergine d'oliva**
- 9 **Esperienza e competenza**
- 10 **Prodotti DOP e IGP**

Ciascuna regola è declinata in specifici requisiti che sono di seguito illustrati.

Sono previsti cinque requisiti definiti essenziali (KO) che, se non soddisfatti determinano il mancato rilascio del marchio. I requisiti essenziali, identificati nel testo con il carattere grassetto, riguardano la proposta gastronomica, l'accoglienza, la carta dei vini, l'olio extravergine d'oliva, l'esperienza e la competenza del capocuoco.

3 Requisiti

1. Identità e distintività

- a. Gli interni sono curati e richiamano “l’italianità” attraverso la presenza di elementi distintivi (quadri, foto, complementi di arredo di design italiano o tipico italiano).
- b. Il ristorante ha predisposto specifici mezzi di comunicazione, anche in lingua italiana (es. sito internet, brochure, etc.), per raccontare l’identità italiana del locale (ad esempio legame dei gestori con il territorio italiano, descrizione del tipo di cucina proposta, presenza di chef di scuola italiana, indicazione sulla provenienza italiana dei prodotti impiegati, etc..).
- c. Il ristorante è inserito in guide nazionali o internazionali.
- d. Il ristorante promuove la cultura e la tradizione enogastronomica attraverso specifiche iniziative quali: serate a tema, degustazioni, presenza di libri, riviste, ricettari, guide, etc..
- e. Vi è uno spazio adibito alla promozione e/o all’acquisto dei prodotti DOP e IGP nel quale è presente anche eventuale materiale informativo.
- f. L’insegna del locale richiama l’origine italiana del ristorante.

2. Accoglienza

- a. **Nel ristorante deve essere presente almeno una persona in grado di relazionarsi con il pubblico in lingua italiana.** (*Requisito essenziale - KO*)
- b. Il personale addetto alle relazioni con il cliente è facilmente identificabile ed in grado di illustrare le principali caratteristiche dei piatti legati alla tradizione italiana.
- c. Il ristorante dispone di aree distinte per fumatori e non fumatori e di guardaroba/appendiabiti a disposizione dei clienti.
- d. L’area esterna al ristorante è curata, pulita ed illuminata.

3. Mise en place

- a. La mise en place (piatti, vasellame, posateria, tovagliato) è di design e/o origine made in italy.
- b. Sono utilizzate più tipologie di bicchieri in relazione al tipo di bevanda servita e di posate - non di materiale plastico - in relazione al tipo di piatto servito.
- c. Le stoviglie sono in porcellana.
- d. Il tovagliato, ove presente, è pulito, non danneggiato e non riparato.
- e. Sono presenti elementi di decoro sulla tavola (es. fiori, candele, oggetti d’arredo).

4. Cucina

- a. La cucina si presenta adeguata in relazione ai piatti proposti per attrezzature e personale impiegato.
- b. La cucina è a vista del cliente.

5. Menù

- a. La denominazione delle portate inserite nel menù è anche in corretta lingua italiana.
- b. Il menù è suddiviso per categorie di piatti (es. antipasti, primi, secondi, etc..).
- c. Il menù è redatto utilizzando materiali e grafica di pregio.

6. Proposta gastronomica

- a. **La percentuale di piatti e ricette della tradizione italiana non deve essere inferiore al 50% del totale dei piatti presentati nel menù. La percentuale deve essere raggiunta con il significativo contributo di ogni tipologia di portata. (Requisito essenziale - KO)**
- b. I principali prodotti impiegati per la preparazione dei piatti di cucina italiana presenti nel menù (es. pasta, conserve vegetali, formaggi, etc.), sono di provenienza italiana.

Nota: Qualora non sia possibile reperire prodotti italiani per specifico divieto d'importazione o per condizioni molto sfavorevoli (es. dazi doganali, etc..) è cura del ristoratore evidenziare i riferimenti ai provvedimenti restrittivi e/o leggi nazionali che vietano l'utilizzo di questi specifici prodotti.

- c. Il ristorante offre formaggi e salumi di provenienza italiana.
- d. Il ristorante offre caffè espresso all'italiana.

7. Carta dei vini

- a. **La carta dei vini deve contenere vini italiani DOP o IGP (DOC, DOCG, IGT) in misura non inferiore al 30%. Ad ogni modo devono essere presenti almeno 5 vini italiani DOP o IGP. (Requisito essenziale - KO)**

Nota 1. Il requisito può essere escluso per i ristoranti localizzati in Paesi esteri nei quali vige uno specifico divieto di importazione, come nel caso di alcuni Paesi arabi.

Nota 2. Nel caso di condizioni di commercializzazione molto sfavorevoli, che sarà cura del ristoratore evidenziare, il requisito del 30% può essere escluso. Tuttavia deve essere verificata una presenza prevalente di vino italiano rispetto a ciascun competitor europeo (Francia, Spagna, etc..) e in ogni caso devono essere presenti almeno 5 vini italiani DOP o IGP.

- b. Nella carta dei vini sono proposti spumanti italiani.
- c. Nella carta dei vini sono indicati il nome della denominazione e della cantina/produttore e la regione di provenienza.
- d. Il ristorante offre liquori e distillati di provenienza italiana.

8. Olio extravergine d'oliva

- a. Il ristorante deve proporre al cliente, per il condimento a crudo, solo olio extravergine d'oliva DOP/IGP di provenienza italiana o olio extravergine d'oliva italiano. *(Requisito essenziale - KO)*
- b. L'olio extravergine d'oliva italiano è utilizzato nella preparazione dei piatti.
- c. Il cliente può scegliere fra più oli extravergini di oliva italiani o DOP/IGP di provenienza italiana.

9. Esperienza e competenza

- a. Il capocuoco deve essere qualificato per la preparazione di piatti e ricette della cucina italiana attraverso almeno uno dei seguenti requisiti *(Requisito essenziale - KO)*:
 - attestato professionale di cucina italiana ottenuto presso un istituto di chiara fama;
 - addestramento presso un ristorante in Italia per un periodo non inferiore ai 6 mesi;
 - esperienza in cucina italiana, anche presso un ristorante italiano all'estero, non inferiore ai 3 anni.
- b. Il personale addetto alla preparazione dei piatti ha partecipato ad attività di aggiornamento sulla cucina italiana.

10. Prodotti DOP e IGP

- a. La proposta gastronomica prevede l'utilizzo di prodotti DOP e IGP italiani da impiegare per la preparazione dei piatti o da servire tal quali.