



UNIONCAMERE

**DISCIPLINARE TECNICO  
PER IL RILASCIO DEL MARCHIO  
“OSPITALITÀ ITALIANA NEL MONDO” ALLE GELATERIE**



**OSPITALITÀ ITALIANA**  
QUALITY APPROVED



*Revisione 0  
Dicembre 2019*



## 1. INTRODUZIONE

Unioncamere, con lo scopo di valorizzare le gelaterie italiane 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, GELATERIE ITALIANE 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 le gelaterie italiane all'estero devono soddisfare al fine della concessione del marchio "Ospitalità Italiana, Gelaterie Italiane 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. **ACCESSO**
2. **ACCOGLIENZA**
3. **COMUNICAZIONE**
4. **ATTREZZATURE**
5. **PRODOTTO**
6. **SERVIZIO**
7. **TRASPARENZA**
8. **ACCESSORI**
9. **APPROCCIO ECOCOMPATIBILE**
10. **VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY**

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

Sono previsti 6 requisiti definiti essenziali (KO) che, se non soddisfatti determinano il mancato rilascio del marchio. I requisiti essenziali, identificati nel testo con il carattere grassetto e l'indicazione "KO", riguardano l'utilizzo del nome Gelateria e/o Gelato per identificare il locale e il prodotto, nonché di attrezzature ed ingredienti che dimostrano la tradizionalità e gli standard qualitativi nella preparazione del gelato italiano. Il soddisfacimento dei requisiti KO entro tre mesi dalla verifica consente il rilascio successivo del marchio, qualora siano soddisfatte le altre condizioni.

Si specifica che la mancanza di alcuni dei requisiti di seguito indicati, eccetto quelli identificati come KO, non è vincolante ai fini dell'adesione.



### 3. REQUISITI

#### 1. ACCESSO

- 1.1. La Gelateria è facilmente individuabile attraverso una buona segnaletica e presenta un'insegna che ne permette il facile riconoscimento come gelateria italiana.
- 1.2. La parola gelateria o gelato compare nell'insegna del punto vendita, nel display o nel visual interno al negozio. Non è consentita la presenza di altre denominazioni o traduzioni o modifiche quali: Ice, Ice cream, creamery, etc. (KO).
- 1.3. La Gelateria ha un fronte esterno piacevole e curato.
- 1.4. La Gelateria ha disponibilità di sedie, panchine, tavoli ed ombrelloni se all'esterno.
- 1.5. L'accesso alla Gelateria è agevolato per le persone con disabilità.

#### 2. ACCOGLIENZA

- 2.1. La Gelateria ha un'immagine complessiva curata e l'allestimento risulta pulito e ben mantenuto.
- 2.2. La Gelateria espone elementi che richiamano in maniera inequivocabile l'Italia (bandiera, foto, etc..).
- 2.3. La Gelateria ha organizzato uno spazio ludico per bambini.
- 2.4. La Gelateria offre la possibilità di acquistare bibite.

#### 3. COMUNICAZIONE

- 3.1. La Gelateria ha un sito web con informazioni per raggiungerla, sui prodotti, sulle origini italiane del gelato ed altri elementi socioculturali italiani.
- 3.2. La Gelateria dispone di personale che conosce la lingua italiana.
- 3.3. La Gelateria organizza eventi o momenti informativi sul gelato e sui prodotti italiani o su altri argomenti collegati all'Italia.
- 3.4. La Gelateria fornisce informazioni sull'origine geografica delle materie prime e/o sul processo produttivo adottato.
- 3.5. La Gelateria propone, in maniera non invadente, musica italiana.
- 3.6. La Gelateria presenta video o supporti diversi che trasmettono immagini del prodotto e dell'Italia.

#### 4. ATTREZZATURE

- 4.1. Il gelato è esposto in vetrine orizzontali o pozzetti di fornitura Made in Italy (KO).
- 4.2. Le vetrine orizzontali o i pozzetti sono puliti e ben mantenuti.
- 4.3. Il livello del gelato all'interno delle vasche è tale da non superare il flusso di aria fredda generato all'interno delle vetrine orizzontali.
- 4.4. La Gelateria utilizza nel processo a caldo mantecatore, pastorizzatore, tino di conservazione / maturazione, abbattitore, armadio frigorifero. Le apparecchiature possono essere combinate fra loro (pastorizzatore – mantecatore – tino di conservazione). Qualora la Gelateria utilizzi il processo a freddo è sufficiente che siano presenti mantecatore, abbattitore, armadio di conservazione (KO).
- 4.5. La Gelateria utilizza mantecatore e pastorizzatore Made in Italy (KO).
- 4.6. In Gelateria non sono presenti macchine soft-ice per produrre gelato (KO).
- 4.7. La Gelateria utilizza l'abbattitore, il tino di maturazione, l'armadio frigorifero Made in Italy.



## 5. PRODOTTO

- 5.1. Il Gelatiere - responsabile della supervisione delle ricette - è qualificato, ha frequentato corsi specifici per la preparazione del gelato, ha un'esperienza pluriennale nel settore, si tiene aggiornato.
- 5.2. La Gelateria prepara i principali gusti della tradizione italiana (almeno: cioccolato, nocciola, pistacchio, stracciatella).
- 5.3. La Gelateria segnala i gusti con la denominazione italiana oltre all'eventuale traduzione in lingua locale. I gusti sono ben indicati con i segna-gusti.
- 5.4. La Gelateria prepara gusti che tengono conto di intolleranze alimentari e/o di specifiche esigenze nutrizionali.
- 5.5. La Gelateria espone in maniera visibile il libro/cartello degli ingredienti che riporta l'elenco dei gusti preparati, ciascuno corredato dall'indicazione di ogni ingrediente contenuto in esso (compreso la composizione della parte stabilizzante, specificando da cosa sia costituita) e gli allergeni presenti che sono ben evidenziati.
- 5.6. Le materie prime utilizzate per la preparazione di alcuni gusti hanno una provenienza italiana.
- 5.7. La Gelateria impiega ingredienti provenienti da materie prime costituite prevalentemente dal latte vaccino e dai suoi derivati, da uova di gallina, da frutta e zuccheri. Non sono utilizzati aromi artificiali o di sintesi, coloranti, grassi idrogenati, olio di palma, olio di colza, ingredienti OGM, additivi modificati o di sintesi.
- 5.8. La Gelateria impiega basi per gelato (parte stabilizzante) e paste per gelato (parte aromatizzante) di origine italiana (KO).
- 5.9. La Gelateria produce il gelato o utilizzando il processo a caldo - che prevede un trattamento termico della miscela antecedente alla mantecazione - e/o utilizzando il processo a freddo. Di seguito sono schematizzate le fasi per ciascuna delle due modalità.

### *Processo a caldo:*

- a. miscelazione degli ingredienti;
- b. pastorizzazione ed eventuale omogeneizzazione;
- c. maturazione;
- d. eventuale miscelazione di ulteriori ingredienti;
- e. mantecazione;
- f. abbattimento.

### *Processo a freddo:*

- a. miscelazione degli ingredienti;
- b. mantecazione;
- c. abbattimento.

## 6. SERVIZIO

- 6.1. La Gelateria dispone di personale attento alle esigenze della clientela ed in numero sufficiente rispetto alla superficie del locale, alla proposta di gusti, all'affluenza dei clienti.
- 6.2. Il personale addetto alla vendita utilizza guanti, cappello/berretto da lavoro e copri cono/salvietta.
- 6.3. Il personale indossa un'uniforme personalizzata con una targhetta che riporta il nome dell'operatore.
- 6.4. La Gelateria è organizzata per l'asporto di gelato in apposite confezioni mediante utilizzo di packaging tecnici con il proprio logo e/o grafica evocativa del Made in Italy.



6.5. La Gelateria è dotata di un sistema moderno per le ordinazioni e gestisce la consegna a domicilio.

## **7. TRASPARENZA**

- 7.1. Lo scontrino, laddove previsto, è chiaro e riporta distintamente tutte le voci di spesa.
- 7.2. La Gelateria accetta pagamenti con le più diffuse carte di credito/bancomat.
- 7.3. La cassa e la bilancia sono in una posizione accessibile e presentano un display ben visibile.
- 7.4. Il listino prezzi è chiaro ed evidente.

## **8. ACCESSORI**

- 8.1. Gelateria all'interno e all'esterno dispone di cestini per i rifiuti destinati ai clienti.
- 8.2. Le toilette, laddove presenti, sono dotate di una buona illuminazione, sanitari in buone condizioni e attrezzate con rotoli di carta, cestino e sacchetti per l'igiene femminile. Le toilette sono differenziate uomo/donna/persona con disabilità, sufficientemente ampi, ben tenuti, arricchiti con elementi d'arredo/decoro e provvisti delle principali dotazioni (igienizzazione automatica wc, ganci appendiabiti, distributore sapone, sistema automatico di asciugatura mani, copri wc usa e getta, etc).
- 8.3. La Gelateria è dotato di WiFi gratuito per i clienti ed il servizio è segnalato.

## **9. APPROCCIO ECOCOMPATIBILE**

- 9.1. La Gelateria effettua la raccolta differenziata.
- 9.2. I macchinari utilizzati hanno un buon livello di efficienza energetica.
- 9.3. La toilette, ove presente, è dotata di dispositivi automatici finalizzati alla riduzione delle risorse idriche ed energetiche.
- 9.4. La Gelateria utilizza sistemi per il risparmio idrico (es: economizzatore per il riciclo dell'acqua per gli impianti di refrigerazione).
- 9.5. La Gelateria dimostra di avere sensibilità verso le tematiche di sostenibilità ambientale (es. utilizzo di carta / detersivi biodegradabili, utilizzo di packaging biodegradabile/riciclabile, etc..).

## **10. VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY**

- 10.1. La Gelateria offre la possibilità di acquistare altri prodotti "Made in Italy".
- 10.2. La Gelateria realizza e/o partecipa a campagne informative per conferire al "Made in Italy" un maggior valore, con particolare attenzione all'immagine che il gelato tradizionale italiano gode oggi nel mondo.
- 10.3. L'arredo è Made in Italy.