

VADEMECUM “MARCHIO OSPITALITÀ ITALIANA”

Il presente Vademecum esplicativo definisce e riassume le condizioni cui devono attenersi le strutture interessate ad ottenere il marchio “Ospitalità Italiana” nel Mondo.

Classificazione della propria struttura

Innanzitutto è imprescindibile classificare correttamente la propria struttura in una delle seguenti categorie: ristorante o pizzeria. Oltre a contare con un proprio disciplinare, infatti, le due categorie hanno pure una specifica scheda di adesione, check-list e un punteggio minimo da raggiungere per conseguire il marchio che corrisponde a 60 punti per i ristoranti e 86 per le pizzerie.

L'unico elemento comune alle due tipologie di strutture sono le denominate “10 regole” che delimitano lo scopo e gli ambiti su cui verterà la valutazione di ISNART e sono declinate in maniera differente, a seconda che si tratti di ristoranti o pizzerie.

Sono, infatti, previsti **5 KO (requisiti fondamentali)** su 10 per i ristoranti, 8 su 10 per le pizzerie.

ATTENZIONE: se non si è impossessato di tali requisiti fondamentali non sarà possibile richiedere il Marchio. Sarà quindi necessario da parte del ristoratore controllare attentamente il rispetto di tali requisiti per poi formalizzare la richiesta

Gli elementi non contrassegnati come **KO**, sebbene non fondamentali presi singolarmente, contribuiscono ad aumentare il punteggio.

Di seguito, le informazioni indispensabili estrapolate da regolamento e disciplinare.

RISTORANTI

1. Identità e distintività

Elementi che richiamano l'italianità del locale; presenza di corner promozionali di prodotti italiani.

2. Accoglienza

Nel ristorante deve essere presente almeno una persona in grado di relazionarsi con il pubblico in lingua italiana. **KO**

3. Mise en place
Tipologia di stoviglie utilizzate; elementi di decoro
4. Cucina
Adeguatezza della cucina in rapporto all'offerta di piatti e al personale del locale
5. Menù
Usò corretto delle lingua italiana; suddivisione per categorie di piatti
6. Proposta gastronomica -KO
La percentuale di piatti e ricette della tradizione italiana non deve essere inferiore **al 50% del totale presenti nel menù**. Devono essere incluse tutte le portate tipiche di un menù italiano, anche se in minima quantità. Se, ad esempio, mancano i secondi o non sono previsti contorni, i candidati saranno respinti.
7. Carta dei vini – KO
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**.
8. Olio extravergine d'oliva -KO
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.
9. Esperienza e competenza- KO
Il capocuoco deve essere qualificato per la preparazione di piatti e ricette della cucina italiana attraverso almeno uno dei seguenti requisiti:
 - a) attestato professionale di cucina italiana ottenuto presso un istituto di chiara fama;
 - b) addestramento presso un ristorante in Italia per un periodo non inferiore ai 6 mesi;
 - c) esperienza in cucina italiana, anche presso un ristorante italiano all'estero, non inferiore ai 3 anni.
10. Prodotti DOP e IGP
Impiego di tali prodotti nella proposta gastronomica.

PIZZERIE

1. Identità, distintività e comunicazione

Il menu deve essere scritto principalmente in lingua italiana, senza errori di ortografia/grammatica/sintassi della lingua italiana nelle carte e sui mezzi telematici. Sono ammesse correzioni durante l'istruttoria. **KO**

I prodotti DOP/DOCG, DOP/IGP devono recare la denominazione registrata. **KO**

2. Accoglienza

Presenza di personale di lingua italiana; assenza di barriere architettoniche; presenza di sala d'attesa.

3. Mise en place e cucina

Le fotografie della *mise en place* devono consentire di valutare lo stato dei bicchieri, posate, piatti etc. Se ci sono bicchieri per birra o vino vanno fotografati, soprattutto se sono italiani o specifici per le bevande. Presenza di forno che raggiunga almeno i 450°

4. Menù

Il menù è composto in prevalenza da proposte di Pizzeria rispetto a quelle di Ristorazione (in percentuale almeno 60% e 40%); **KO**

Il menù deve essere redatto principalmente in lingua italiana sia sulle carte che nei mezzi telematici, **KO**

La % di pizze con denominazione italiana è prevalente e corrispondente alle più frequenti denominazioni delle varie regioni italiane (es. Diavola) **KO**

Presenza di almeno 2 pizze tipiche italiane: Margherita (pomodoro, fiordilatte, basilico), Marinara (pomodoro, aglio, origano, olio, facoltativo basilico), anche se non specificamente queste due; **KO**

Il menù deve riportare l'indicazione dei principali ingrediente/guarniture in italiano (ammessa anche la lingua locale). **KO**

5. Proposta gastronomica

L'impasto delle pizze deve essere realizzato in loco, steso a mano su un banco di lavoro adeguato e fotografato. **KO**

6. Carta delle bevande

La carta delle bevande contiene almeno 5 vini italiani (DOC, DOCG, IGT) con indicazione della denominazione e della cantina, la tipologia e la regione di provenienza. Stessa cosa per i liquori che devono segnalare marca e origine.

7. Ingredienti base- KO

Oltre al pomodoro pelato, (preferibilmente San Marzano), un ingrediente fra farina di grano tenero "00" (con eventuale aggiunta di farina "0"), o anche di farine 1, 2, integrale, fior di latte e/o mozzarella di bufala, olio extra vergine di oliva deve essere di origine italiana. Vanno fotografati fronte/retro con etichette nitide e leggibili; per il pomodoro pelato si ammette anche la fattura di acquisto.

8. Esperienza e competenza- KO

Il pizzaiolo deve essere qualificato attraverso almeno uno dei seguenti titoli:

- attestato professionale di pizzaiolo italiano, con corso di almeno 110 ore;
- addestramento presso una pizzeria italiana, in Italia, per un periodo non inferiore ai 6 mesi;
- addestramento referenziato di almeno 24 mesi presso una Pizzeria italiana all'estero.

9. Prodotti DOP e IGP

Utilizzo di prodotti DOP e IGP nell'elaborazione delle proposte gastronomiche

10. Promozione e valorizzazione del made in Italy

Promozione della cultura e del turismo italiani attraverso i propri mezzi di comunicazione, immagini e corner.

Per maggiori informazioni:

Help Desk Marchio Ospitalità Italiana CCIS

Resp. Fabiola Paola Silvestro

Tel. (+34) 915 900 900

E-mail: fabiolapaola.silvestro@italcamara-es.com