



Il presente disciplinare, predisposto dall’Istituto Nazionale per le Ricerche Turistiche – ISNART – riporta i requisiti che le strutture agrituristiche “**Ristorative**” devono soddisfare per acquisire il marchio “Ospitalità Italiana”, fatta salva l’ottemperanza alla Legge Regionale di riferimento. Si specifica che la mancanza di alcuni dei requisiti di seguito indicati, non è vincolante ai fini dell’adesione.

I requisiti riguardano i seguenti aspetti:

1. ACCESSO E POSIZIONE
2. LOOK E FACCIATA ESTERNA
3. PARCHEGGIO
4. L’ACCOGLIENZA E LE AREE COMUNI
5. SERVIZIO RISTORAZIONE
6. IL SERVIZIO
7. LA PROPOSTA GASTRONOMICA/VINI E BEVANDE
8. SERVIZI AGGIUNTIVI
9. PRODUZIONI AGROALIMENTARI
10. APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

La verifica del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare viene effettuato da un organismo, terzo e indipendente, che attribuisce un punteggio sulla base del quale viene rilasciato il marchio. Il punteggio minimo da raggiungere è definito in **150/200**.

La documentazione che potrà essere raccolta dal valutatore durante la visita all’agriturismo è la seguente:

- fotografie del locale
- brochure e/o biglietti da visita (materiale promozionale)
- menu
- carta dei vini (e altre carte disponibili)
- esempio di conto
- fatture o bolle di accompagnamento per acquisto prodotti tipici

1 ACCESSO E POSIZIONE

- 1.1 L'Agriturismo deve essere segnalato da insegne sulle vie d'accesso; queste devono essere ben posizionate e visibili anche di notte.
- 1.2 L'accesso all'Agriturismo deve essere ben segnalato
- 1.3 L'ambiente in cui è inserito l'Agriturismo deve essere gradevole e curato
- 1.4 Tutte le informazioni pubblicitarie sull'Agriturismo devono essere veritiere e trovare riscontro sul sito internet della struttura.

2 LOOK E FACCIATA ESTERNA

- 2.1 L'Agriturismo offre un ambiente esterno accogliente e confortevole
- 2.2 Le aree esterne e la facciata devono essere pulite, curate e in perfetto ordine
- 2.3 L'Agriturismo deve essere ben illuminato
- 2.4 I vialetti e le aree di passaggio sono realizzate con materiali tipici e/o a basso impatto ambientale
- 2.5 Il giardino è attrezzato per il relax

3 PARCHEGGIO

- 3.1 L'Agriturismo deve mettere a disposizione posti auto in numero proporzionato agli ospiti
- 3.2 L'area per il parcheggio è ben segnalata, illuminata, protetta e pulita
- 3.3 Sono presenti cestini portarifiuti

4 L'ACCOGLIENZA E LE AREE COMUNI

- 4.1 L'ospite deve essere accolto dal titolare, o dai suoi familiari o dagli stretti collaboratori, con calore umano, cortesia e professionalità
- 4.2 Chi è preposto all'accoglienza deve parlare almeno la lingua della clientela straniera principale
- 4.3 L'ingresso alle aree ad uso comune deve essere facilmente visibile
- 4.4 La struttura non deve presentare odori, tutte le aree devono essere perfettamente illuminate, pulite e l'atmosfera deve essere piacevole
- 4.5 Sono presenti bagni puliti e completi di ogni dotazione
- 4.6 E' presente un'area relax/lettura dotata anche di materiale informativo/ documentazione turistica sul territorio, aggiornata e almeno in due lingue
- 4.7 Gli spazi di collegamento tra le aree comuni sono tenuti e ben puliti
- 4.8 Sono presenti indicazioni chiare per la sicurezza degli ospiti
- 4.9 L'Agriturismo indica in maniera ben visibile le camere con un nome/numero caratterizzanti ed in accordo con lo stile rurale

5 SERVIZIO RISTORAZIONE

- 5.1 Devono essere rispettate le misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e le normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene
- 5.2 Il ristorante deve essere arredato secondo lo stile rurale e posateria, vasellame e mise en place devono essere in ottime condizioni e richiamare lo stile dell'Agriturismo e del territorio
- 5.3 Gli orari dei pasti sono flessibili e ben comunicati
- 5.4 Il menù prevede piatti tipici realizzati con ingredienti del fondo o del territorio

- 5.5 L'apertura è riservata solo agli ospiti o anche all'esterno secondo quanto regolato dalla L. Regionale
- 5.6 L'Agriturismo è in linea con la normativa regionale vigente per numero di coperti.

6 IL SERVIZIO

- 6.1 Il personale è facilmente riconoscibile e preparato sui piatti e sulle tradizioni locali
- 6.2 I piatti sono presentati con cura
- 6.3 Sono presenti pubblicazioni con le ricette della tradizione locale

7 LA PROPOSTA GASTRONOMICA/ VINI E BEVANDE

- 7.1 I prodotti utilizzati sono di provenienza dell'azienda o del territorio circostante
- 7.2 Sono presenti menu specifici (tipico, degustazione, bambini ecc)
- 7.3 Le proposte gastronomiche seguono la stagionalità
- 7.4 E' presente una carta dei vini e delle bevande distinta dal menu
- 7.5 I vini sono prevalentemente locali

8 SERVIZI AGGIUNTIVI

- 8.1 Tutte le strutture per l'offerta ricreativa devono essere ben tenute, curate e pulite
- 8.2 Le attività ricreative a disposizione sono debitamente comunicate
- 8.3 Sono offerti servizi aggiuntivi anche attraverso convenzioni
- 8.4 Devono essere accettati tutti i principali mezzi di pagamento
- 8.5 L'azienda deve essere munita di assicurazione per eventuali infortuni degli ospiti

9 PRODUZIONI AGROALIMENTARI

- 9.1 All'interno dell'Agriturismo deve esistere un'area riservata alla vendita dei prodotti tipici locali
- 9.2 Devono essere organizzate delle degustazioni dei prodotti propri e/o locali
- 9.3 I prodotti realizzati all'interno della struttura devono essere venduti col marchio o il logo dell'azienda agrituristica
- 9.4 Sono presenti prodotti tipici riconosciuti (doc/dop..)
- 9.5 Il personale deve essere in grado di fornire spiegazioni sulla natura dei prodotti
- 9.6 Sarebbe auspicabile anche un servizio di vendita per corrispondenza
- 9.7 L'ospite deve poter avere tutte le informazioni sulle tecniche colturali che si adottano in azienda, attuali e passate
- 9.8 Su richiesta, deve essere data all'ospite la possibilità di poter assistere al lavoro dell'azienda

10 APPROCCIO ECOCOMPATIBILE

L'approccio eco-compatibile viene valutato seguendo dei criteri base del marchio Ecolabel Europeo, pertanto sarà posta l'attenzione sulla:

- 10.1 limitazione al consumo delle risorse naturali (consumi energetici ed idrici)
- 10.2 riduzione della produzione di rifiuti (raccolta differenziata)
- 10.3 promozione di comportamenti e scelte per acquisti eco compatibili
- 10.4 formazione e sensibilizzazione sui temi dell'ambiente al personale.