



DISCIPLINARE

RISTORANTE TIPICO DELLE TERRE DEL PRIMITIVO

PREMESSA

La ristorazione va assumendo un ruolo sempre più importante sia per la quota considerevole di consumi alimentari che riesce ad attrarre, che per la capacità che è in grado di esprimere in termini di promozione, di tutela dei valori e delle tradizioni del territorio.

Inoltre, è ormai chiaro come la diffusione della cucina italiana sia legata sempre più all'uso dei prodotti che costituivano un tempo la base della cucina dei nostri nonni, differenziata per sapori e profumi a seconda delle aree geografiche di appartenenza.

Il GAL Terre del Primitivo con questo disciplinare intende dare un valore strategico alla ristorazione nello sviluppo dell'economia del territorio, promuovendo i ristoranti che nella preparazione dei piatti utilizzano le materie prime prodotte nel nostro territorio e che prediligono la realizzazione di piatti della tradizione locale.

Questi ristoranti esporranno il marchio identificativo -*“Aderente alla Carta dei Servizi di Qualità Terre del Primitivo - Ristorante Tipico”* - in modo da essere immediatamente riconoscibili come ristoranti tipici e stabilire un rapporto di fiducia con i consumatori.

1. DEFINIZIONI

Ai fini del presente disciplinare si applicano le seguenti definizioni e abbreviazioni:

Piatti e cibi tipici e tradizionali: s'intendono i piatti che, basandosi sulla tradizione enogastronomica del territorio, ripropongono o rinnovano le ricette della tradizione soprattutto attraverso l'utilizzo dei prodotti tipici, tradizionali e locali

Prodotti locali: s'intendono i prodotti provenienti dalle aziende locali (Comuni Gal Terre del Primitivo e relative Province) utilizzati per i piatti e i cibi che vengono proposti

Prodotti a marchio: sono i prodotti del paniere delle Terre del Primitivo muniti di riconoscimento a livello comunitario (DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG) che possono essere utilizzati per la preparazione dei piatti e cibi proposti nel ristorante

Prodotti agroalimentari tradizionali: prodotti del territorio delle Terre del Primitivo “le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali, comunque per un periodo non inferiore a 25 anni”. REG CE 509/2006 all’art. 2

Carta dei Servizi Turistici di Qualità Terre del Primitivo è uno strumento creato dal GAL Terre del Primitivo per la definizione di una rete di soggetti che lavorano nell’ambito del turismo rurale sul territorio locale.

2. OBIETTIVI

Il primo obiettivo riguarda la valorizzazione della ristorazione tradizionale e, attraverso di essa, lo sviluppo di un’azione forte di tutela delle culture enogastronomiche e delle tradizioni del territorio.

Automaticamente questo renderà agevole lo sviluppo del legame territorio-prodotto in quanto la tipicità di un prodotto agricolo o agroalimentare è strettamente connessa alla memoria storica, alla localizzazione geografica dell’area di produzione, alle materie prime impiegate e alle tecniche di preparazione.

Puntare sulla tipicità e in modo più ampio sulla identità culturale del territorio delle Terre del Primitivo facendo ruotare intorno a questa le diverse risorse del territorio rappresenta i fondamenti di un piano di sviluppo dell’area che il GAL intende proporre come destinazione turistica, un’area che diventa prodotto qualificato da immettere sul mercato del turismo. Le destinazioni turistiche di successo sono quelle che offrono al visitatore qualcosa di unico, in quanto creano un senso del luogo, un’identità diversa da quella dei loro concorrenti.

Contestualmente, l’iniziativa si pone l’ulteriore obiettivo di costituire, attraverso una forte integrazione di filiera, una funzione di promozione e valorizzazione delle produzioni tipiche da realizzarsi anche attraverso la loro esposizione e vendita all’interno dei ristoranti aderenti, oltretutto dei luoghi di produzione.

Molta attenzione, infine, sarà data alla capacità di informare i consumatori sulla qualità dei prodotti e sui piatti tipici della cucina del territorio e alla formazione di cuochi e chef sulle qualità, le tradizioni e le modalità di preparazione dei piatti tipici della tradizione enogastronomica.

3. SOGGETTI AMMISSIBILI

Possono aderire e sottoscrivere il presente disciplinare tutte le aziende della ristorazione con sede operativa all'interno dei Comuni del Gal Terre del Primitivo.

4. IMPEGNI ED OBBLIGHI

Le aziende che aderiscono al presente disciplinare si impegnano a:

4.1. Contribuire alla diffusione della tradizione enogastronomica delle Terre del Primitivo

- 4.1.1. *Allestimento di un'area, anche attrezzata, specificatamente dedicata alla preparazione degustazione e presentazione delle ricette tipiche locali tradizionali e/o alla presentazione ed esposizione dei prodotti tipici;*
- 4.1.2. *Predisposizione di apposite sezioni, nei menu e/o carta dei vini utilizzati, per evidenziare i prodotti del territorio proposti;*
- 4.1.3. *Attivare azioni di sensibilizzazione e coinvolgimento della popolazione locale e degli altri attori presenti sul territorio (Studi, Corsi, Educational, Seminari, Incontri ecc)*
- 4.1.4. *Distribuzione di eventuali materiali promozionali turistici del territorio forniti dal GAL, dagli Enti pubblici o da società ed enti di promozione turistica, fungendo così da "micro ufficio di informazione turistica".*

4.2. Offrire un servizio di qualità ai consumatori

4.2.1. Impiego di personale qualificato;

Il personale deve essere in grado di illustrare con cortesia e competenza la proposta di menu, deve possedere una conoscenza dei prodotti tipici e tradizionali del territorio ed essere in grado di raccontare alla clientela interessata tecnologie di produzione, aneddoti, metodi per riconoscere autenticità e qualità ecc. Il Personale di servizio inoltre, adeguatamente istruito e preparato sui vini del territorio, dovrà suggerire il corretto abbinamento ai piatti proposti.

Per tale motivo, saranno presi in considerazione titoli e/o attestati di qualificazione/frequenza a corsi di formazione nel settore dell'enogastronomia e promozione del territorio già acquisiti o da acquisire anche attraverso apposite azioni informative che saranno organizzate dal GAL;

4.2.2. Adozione di strumenti di Customer Satisfaction;

Le strutture dovranno attivare strumenti di rilevamento che, misurando il grado di soddisfazione dei clienti, permetta loro di migliorare prodotti e servizi offerti (questionari, pagine social, sondaggi online);

4.2.3. Rispetto della normativa di settore con particolare riferimento all'igiene e alla sicurezza alimentare

4.3. Promuovere e tutelare le produzioni tipiche locali

4.3.1. Piatti e cibi tipici e tradizionali

Il ristorante deve garantire nel proprio menu una proposta di **almeno tre piatti** che sia espressione **della cucina locale tradizionale**. Per tale proposta di pasto devono essere riportate informazioni adeguate al consumatore sulla tipicità dei piatti, delle ricette, dei prodotti, sulle modalità di preparazione e sul legame al territorio.

4.3.2. Utilizzo di Prodotti locali, agroalimentari tradizionali o a marchio del Territorio Gal TdP

I **prodotti utilizzati** per la preparazione dei piatti devono essere prevalentemente freschi, di origine locale, preferibilmente **a km 0 o a filiera corta**; e la loro provenienza deve essere garantita e deve corrispondere ad **almeno il 20% dell'approvvigionamento** di prodotti dell'esercizio.

4.4. Avviare azioni ed interventi virtuosi di sostegno e di sensibilizzazione a difesa dell'ambiente

4.4.1. Limitazione al consumo delle risorse naturali (consumi energetici ed idrici)

4.4.2. Riduzione della produzione di rifiuti (raccolta differenziata)

4.4.3. Promozione di comportamenti e scelte per acquisti eco-compatibili

4.4.4. Formazione e sensibilizzazione sui temi dell'ambiente al personale

5. OBBLIGHI GENERALI PER IL RISTORATORE

Ai fini del riconoscimento e mantenimento delle caratteristiche di "ristorante tipico" e della conseguente autorizzazione all'utilizzo del marchio - "Aderente Carta dei Servizi di Qualità Terre del Primitivo – Ristorante Tipico" -, gli aderenti hanno l'**obbligo** di :

5.1. rispettare il presente Disciplinare e in particolare quanto previsto al punto 4.3;

5.2. accettare visite, eseguite dal Gal, per la verifica dei requisiti posseduti;

5.3. esporre il marchio "Aderente Carta dei Servizi di Qualità Terre del Primitivo – Ristorante Tipico" all'esterno del locale e l'ulteriore attestazione all'interno del ristorante.

6. IL MARCHIO

Il Gal Terre del Primitivo gestisce il marchio utilizzato per identificare gli aderenti alla "**Carta dei Servizi Turistici di Qualità Terre del Primitivo**" con l'aggiunta della specifica **Ristorante Tipico** e ne controlla il corretto utilizzo secondo quanto previsto dal **Regolamento d'uso della Carta dei Servizi Turistici di Qualità del GAL Terre del Primitivo** del 18 giugno 2014.

ALLEGATO M

**MODULO DI ADESIONE DISCIPLINARE
RISTORANTE TIPICO DELLE TERRE DEL PRIMITIVO**

Al GAL Terre del Primitivo s.c.ar.l.

Via Ludovico Omodei, n.28

74024 – Manduria (TA)

Il/La sottoscritto/a _____ nato/a il _____ a _____
residente nel Comune di _____ alla Via/Piazza _____,
CAP _____ Prov. _____ nella sua qualità di¹ _____ della²
_____, con P.IVA n. _____
e sede legale nel Comune di _____ Via/Piazza _____,

Chiede

- di aderire al “Disciplinare denominato **“Disciplinare Ristorante Tipico delle Terre del Primitivo”**”.

Dichiara, a tal fine:

Di avere letto il Disciplinare;

Di approvarne il contenuto;

Di avere tutti i requisiti richiesti per la sottoscrizione;

Di assumere tutti gli impegni e di adempiere a quanto in esso previsto;

Luogo _____ data ___/___/___

Firma

Allegato:

1. fotocopia di un documento di riconoscimento valido e del codice fiscale

¹ Indicare se “titolare” o “legale rappresentante”.

² Indicare l’esatta ragione sociale quale risulta dal certificato della CC.I.AA