

Disciplinare per Agriturismo “Ospitalità Italiana”



Il presente disciplinare, predisposto dall’Istituto Nazionale per le Ricerche Turistiche – ISNART – riporta i requisiti che le strutture agrituristiche 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. Il marchio “Ospitalità Italiana” ha l’obiettivo di qualificare i ristoranti rispetto ai requisiti di qualità del servizio e delle strutture. Gli agriturismi che acquisiscono il marchio vengono inseriti in un catalogo nazionale, diffuso a cura di ISNART, che permette al consumatore una scelta mirata e consapevole.

I requisiti riguardano i seguenti aspetti:

1. ACCESSO
2. ASPETTO COERENTE COL CONTESTO LOCALE
3. ACCOGLIENZA/PERSONALE
4. AREE COMUNI
5. LOCALI COLAZIONE E RISTORAZIONE
6. CAMERE/APPARTAMENTI/BAGNI
7. OFFERTA GASTRONOMICA E VINI
8. INFORMAZIONI
9. OFFERTA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI
10. SENSIBILIZZAZIONE AMBIENTALE

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

Disciplinare per Agriturismo “Ospitalità Italiana”

1 ACCESSO

L'agriturismo è ben segnalato, in ottime condizioni generali e corrisponde all'immagine proposta dal materiale promozionale

- 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'ambiente in cui è inserito l'Agriturismo deve essere gradevole e curato
- 1.3 L'accesso all'Agriturismo deve essere ben segnalato
- 1.4 Tutte le informazioni pubblicitarie sull'Agriturismo devono essere veritiere e trovare riscontro nella struttura.

2 ASPETTO COERENTE COL CONTESTO LOCALE

L'agriturismo ha un aspetto esterno curato e in linea con le tradizioni locali

- 2.1 L'Agriturismo offre un ambiente accogliente e confortevole, l'architettura e gli arredi devono essere in tema con lo stile e la tradizione rurale
- 2.2 Le aree esterne all'Agriturismo devono essere pulite, curate e in perfetto ordine
- 2.3 L'Agriturismo deve essere ben illuminato all'esterno
- 2.4 L'Agriturismo deve mettere a disposizione dei propri ospiti posti auto in numero proporzionato agli ospiti

3 ACCOGLIENZA/PERSONALE

L'accoglienza è attenta e cordiale

- 3.1 L'ingresso alle aree ad uso comune deve essere facilmente visibile
- 3.2 L'ospite deve essere accolto dal titolare, o dai suoi familiari o dagli stretti collaboratori, con calore umano, cortesia e professionalità
- 3.3 Chi è preposto all'accoglienza deve parlare almeno la lingua della clientela straniera principale

4 AREE COMUNI

Le aree comuni hanno spazi e servizi adeguati e sono coerenti con lo stile rurale

- 4.1 La struttura non deve presentare odori, tutte le aree devono essere perfettamente pulite e l'atmosfera deve essere piacevole
- 4.2 Deve essere presente documentazione turistica sul territorio, aggiornata e in due lingue (minimo)

5 LOCALI COLAZIONE E RISTORAZIONE

Colazione e ristorazione rispecchiano le tradizioni locali e hanno orari flessibili

- 5.1 Gli orari della colazione devono essere flessibili e comunicati anticipatamente agli ospiti
- 5.2 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
- 5.3 La sala ristorante deve essere ricavata in ambienti rurali
- 5.4 L'apertura è riservata solo agli ospiti o anche all'esterno secondo quanto regolato dalla L. Regionale
- 5.5 Posateria, vasellame e mise en place devono essere in ottime condizioni e richiamare lo stile dell'Agriturismo e del territorio

6 CAMERE/APPARTAMENTI/BAGNI

Camere e appartamenti sono perfettamente puliti e ordinati. L'arredamento rispetta lo stile locale, le dotazioni sono efficienti e i servizi sono compresi nel prezzo

- 6.1 La pulizia deve essere totale
- 6.2 Le dotazioni della cucina devono essere ben funzionanti
- 6.3 Alla porta deve essere affissa una scheda con le norme di sicurezza
- 6.4 La porta d'ingresso deve essere solida, sicura e funzionante
- 6.5 Il letto deve avere dimensioni e struttura tale da permettere un adeguato riposo, con biancheria e copriletto perfettamente puliti e di buona qualità
- 6.6 L'appartamento deve disporre di strumenti repellenti per gli insetti
- 6.7 Il bagno deve avere dimensioni proporzionate al numero degli ospiti
- 6.8 Deve essere presente un tappetino, un cestino pattumiera, ganci e appendini a muro, phon e forniture igieniche
- 6.9 I getti d'acqua devono essere sufficientemente potenti e funzionanti
- 6.10 La biancheria in dotazione deve essere costituita da 1 telo, 1 asciugamani e una salvietta per persona
- 6.11 La linea di cortesia deve essere costituita da prodotti naturali, non inquinanti o biologici

7 OFFERTA GASTRONOMICA E VINI

I piatti presenti nel menu e i vini sono prodotti in proprio o forniti da produttori locali

- 7.1 Il menu segue l'andamento delle stagioni, in base a quanto si trova di fresco e disponibile nell'Agriturismo e nel territorio, è caratterizzato dalla presenza di piatti tipici con particolare attenzione alla componente biologica ed alla presentazione (descrizione dei piatti, degli ingredienti e della loro storia nella tradizione locale)
- 7.2 La cantina è un ambiente ben curato, illuminato e visitabile. Vi sono i vini di produzione propria, imbottigliati ed etichettati, e/o i vini tipici locali

8 INFORMAZIONI

L'agriturismo offre i servizi necessari per rendere il soggiorno piacevole e le informazioni sulle attività sportive e ricreative disponibili

- 8.1 Tutte le strutture per l'offerta ricreativa devono essere ben tenute, curate e pulite
- 8.2 Gli ospiti vengono opportunamente informati sulle iniziative offerte dalla struttura, quali piscina, equitazione, tiro con l'arco, escursioni, luoghi dove fare jogging, etc
- 8.3 L'ospite deve poter avere tutte le informazioni sulle tecniche colturali che si adottano in azienda, attuali e passate
- 8.4 Su richiesta, deve essere data all'ospite la possibilità di poter assistere al lavoro dell'azienda
- 8.5 Le sale lettura e tv devono essere funzionanti
- 8.6 L'azienda deve essere munita di assicurazione per eventuali infortuni degli ospiti
- 8.7 Devono essere accettati tutti i principali mezzi di pagamento

9 OFFERTA DI PRODOTTI AGROALIMENTARI

L'agriturismo offre agli ospiti prodotti agroalimentari genuini che provengono dalla propria azienda o da altre aziende locali

- 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 Il personale deve essere in grado di fornire spiegazioni sulla natura dei prodotti
- 9.5 Sarebbe auspicabile anche un servizio di vendita per corrispondenza

10 SENSIBILIZZAZIONE AMBIENTALE

La gestione dell'agriturismo è attenta alla tutela ambientale

L'Agriturismo che intende seguire un approccio eco-compatibile deve dimostrare particolare attenzione alle problematiche relative ai seguenti aspetti ambientali:

- 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.