



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.