



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



PLIEGO DE CONDICIONES

MARCA HOSPITALIDAD ITALIANA

RESTAURANTES ITALIANOS EN EL MUNDO

ÍNDICE

PRÉAMBULO

QUÉ ES LA “MARCA HOSPITALIDAD ITALIANA RESTAURANTES ITALIANOS EN EL MUNDO”?

OBJETIVOS

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICO

- *OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN*
- *COMISIÓN DE COORDINACION*
- *COMISIÓN DE CERTIFICACIÓN*
- *REQUISITOS GENERALES*
- *COMPROBACIÓN*

PRÉAMBULO

La cocina italiana es el fruto de un proceso histórico secular de nuestra sociedad, desde siempre protagonista de importantes momentos de la civilización humana. Por una histórica inclinación de los italianos a ocuparse de las relaciones humanas y de la calidad de vida, la cultura de la mesa se convirtió con el pasar del tiempo en el símbolo de la hospitalidad y de la acogida y la comida ha asumido un valor equiparable al arte y a la música.

Por estos motivos la cocina italiana debe ser considerada una contribución al patrimonio de la humanidad y debe ser defendida y protegida de las adulteraciones y de las falsificaciones para salvaguardar la historia, la cultura, la calidad y la autenticidad.

QUÉ ES LA “MARCA HOSPITALIDAD ITALIANA RESTAURANTES ITALIANOS EN EL MUNDO”?

La “Marca Hospitalidad italiana Restaurantes italianos en el mundo” es una iniciativa que nace de Unioncamere en colaboración con el F.I.P.E. - Federazione Italiana Pubblici Esercizi - y con el soporte operativo del IS.NA.R.T. - Istituto Nazionale Ricerche Turistiche.

El reconocimiento utiliza la experiencia adquirida en Italia por el IS.NA.R.T. con la ideación de la:

- Marca Hospitalidad italiana, nacida en el año 1997 para desarrollar la calidad del servicio y dar garantías al consumidor, involucra en Italia a alrededor de 5.000 empresas turísticas (entre hoteles, restaurantes y agroturismos) distribuidos en 18 regiones italianas.

OBJETIVOS

- Desarrollar y promover las tradiciones de los productos agro-alimentarios italianos y valorizar la cultura gastronómica italiana.
- valorizar la imagen de los restaurantes italianos en el exterior que garantizan el respeto por los estándares de calidad de la hospitalidad italiana.
- crear nuevas oportunidades y acciones de promoción para los restaurantes italianos en el mundo y para la marca Hospitalidad italiana.

PLIEGO DE CONDICIONES TÉCNICAS

El presente pliego, preparado por el Instituto Nacional de Investigación Turística - ISNART fija los requisitos que deben satisfacer las estructuras restauradoras italianas en el mundo para obtener la marca “Hospitalidad Italiana”. Se precisa que la falta de alguno de los requisitos indicados a continuación no es vinculante para la adhesión. La marca “Hospitalidad Italiana” tiene por objetivo calificar los restaurantes con respecto a los requisitos de calidad del servicio y de las estructuras.

OBJETIVO Y CAMPO DE APLICACIÓN

El presente Pliego de condiciones técnicas define los requisitos de calificación del servicio que las estructuras restauradoras en el exterior deben satisfacer para obtener la concesión de la “Marca Hospitalidad Italiana”.

El pliego de condiciones técnicas tiene carácter general y es válido a nivel internacional.

COMISIÓN DE COORDINACIÓN

En Italia es constituida la Comisión de Coordinación que representa el órgano institucional (*governance*) compuesto por representantes de los Ministerios competentes (Turismo, Desarrollo Económico, Relaciones Exteriores, Bienes y Actividades Culturales) y por ENIT, ICE, FIPE, Federalimentare, Confagricoltura, Coldiretti, Assocamerestero. La Comisión es presidida por Unioncamere y determina las directrices del proyecto.

COMISIÓN DE CERTIFICACIÓN

En Italia es constituida una Comisión de Certificación a los efectos de la entrega del “Marchio Ospitalità Italiana”.

La Comisión de Certificación representa el órgano técnico compuesto por representantes de ENIT, ICE, FIPE, Federalimentare, Confagricoltura, Coldiretti, Assocamerestero.

En Italia la verificación del respeto de los requerimientos previstos por el pliego de condiciones es efectuado por la Comisión de Certificación luego de la transmisión de la autocandidatura y de la documentación recogida durante la visita de inspección por parte de la Cámara de Comercio Italiana en el Exterior local. La Comisión de Certificación en cuanto órgano encargado de la concesión de la marca, luego de haber examinado atentamente todo el material recogido durante la visita de inspección y verificado el respeto de los requisitos generales, decide si conceder o no el “Marchio Ospitalità Italiana”.

REQUISITOS GENERALES

- 1 IDENTIDAD
- 2 SALAS DEL RESTAURANTE
- 3 MENÚ/PROPUESTA ENOGASTRONÓMICA
- 4 DESCRIPCIÓN DE LAS RECETAS E INDICACIÓN DE LA PROVENIENCIA DE LOS INGREDIENTES
- 5 CARTA DE VINOS
- 6 ACEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEN
- 7 EXPERIENCIA Y CONOCIMIENTO DE LA COCINA ITALIANA
- 8 PRODUCTOS DOP
- 9 PRODUCTOS ENOGASTRONÓMICOS DOP UTILIZADOS

1 Identidad

- 1.1 El Restaurante debe contar con al menos una persona que sepa relacionarse con el público en italiano.

2 Salas del restaurante

- 2.1 El ambiente debe tener uno o más elementos distintivos italianos (cuadros, fotos, detalles de decoración, diseño italiano o típico italiano) y deben estar en buen estado.
- 2.2 Los platos, la vajilla, la cubertería mise en place deben ser, en parte, de clara procedencia italiana.

3 Menú/ Propuesta enogastronómica

- 3.1 Los platos incluidos en el menú deben estar escritos también en un correcto italiano.
- 3.2 El porcentaje de platos y recetas de la tradición italiana no debe ser inferior al 50% del total de los platos ofrecidos en el menú.

4 Descripción de las recetas e indicación de la procedencia de los ingredientes

- 4.1 Descripción de al menos 5 recetas tradicionales italianas presentes en el menú.
- 4.2 Descripción de los ingredientes de procedencia italiana que más caracterizan cada receta, con indicación de la zona geográfica (Región, zona de Italia) de dónde provienen.

5 Carta de vinos

- 5.1 La carta de vinos debe contener al menos un 20% de vinos DOP (DOC, DOCG, IGT).
- 5.2 Los vinos deben estar identificados con la región italiana de procedencia.

6 Aceite de oliva extra virgen

- 6.1 En la sala debe estar prevista la disponibilidad para el cliente, sobre un carrito, bandeja o por el estilo, de aceite de oliva extra virgen DOP para su condimento en crudo.
- 6.2 Para la cocción y para los condimentos debe ser utilizado un aceite de oliva extra virgen italiano DOP.

7 Experiencia y conocimiento de la cocina italiana

- 7.1 El Jefe de Cocina debe estar calificado para la preparación de platos y recetas de la cocina italiana mediante por lo menos uno de los siguientes requisitos:
 - certificado profesional de cocina italiana
 - formación en un restaurante italiano durante un período no inferior a 6 meses:
 - experiencia en cocina no inferior a los 3 años

8 Productos DOP

- 8.1 El Restaurante ha declarado el compromiso de valorizar la cultura y el instrumento de las denominaciones de origen protegido, tanto italianos como locales poniendo en evidencia estos productos en el menú.

9 Productos enogastronómicos DOP utilizados

- 9.1 Se deberá suministrar una lista de todos los productos enogastronómicos DOP utilizados en el restaurante y que caracterizan la propuesta gastronómica indicada en el menú.

Verificación

La verificación de los requisitos reportados en el presente Pliego de Condiciones deberá ser realizada, mediante una visita de inspección, por parte del evaluador, sujeto indicado por la Cámara de Comercio Italiana en el Exterior, bajo la estrecha coordinación y control del Secretario General (figura profesional con requisitos de imparcialidad conforme con la Ley 518/70 y sucesivos actos ejecutivos). Durante la visita de inspección en el restaurante, el evaluador deberá también recoger la siguiente documentación:

- fotografías del local;
- fotografías o archivo del menú y de la carta de vinos;
- Breve descripción suministrada en formato electrónico de al menos 5 recetas de la tradición italiana contenidas en el menú y de los ingredientes de procedencia italiana que más caracterizan cada receta, con indicación de la zona geográfica (Región, zona de Italia) de dónde provienen.
- breve descripción, suministrada en formato electrónico, que comprueba la propia experiencia y conocimientos en materia de cocina italiana.

Es posible suministrar (opcional) un Curriculum Vitae (en formato electrónico) del Jefe de Cocina y un breve vídeo que relate la historia del Restaurante.

Toda la documentación provista en fase de candidatura deberá presentarse exclusivamente en formato electrónico (foto, vídeo, archivos).