

REQUISITOS GENERALES

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.

Disciplinare Ristoranti.

5 Carta de vinos

5.1 La cata 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.