



Schema di Certificazione della Ristorazione Tipica Italiana Categoria: Romana

Documenti dello Schema
Rev. 02

Committente:
FIPE CONFCOMMERCIO
Piazza G. C. Belli, 2
00153 ROMA
Tel. 06/588.10.12
Fax 06/581.86.82

**Organismo di
Certificazione:**
Istituto Quaser
Via Sondrio, 7
20124 Milano
tel. 02.67479254

Indice

1. Introduzione

- 1.1 Gli Obiettivi
- 1.2 I vantaggi

2. L'iter

- 2.1 Il diagramma di Flusso
- 2.2 L'Organismo di Certificazione
- 2.3 La Certificazione

3. Il Disciplinare

- 3.1 I Requisiti
- 3.2 Il Marchio

Allegati

- All. 1 Il Disciplinare (AS.01)
- All. 2 La richiesta di inserimento
- All. 3 Lo schema di regolamento
- All. 4 Il Marchio

1. Introduzione

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

E' interessante citare due dati sui criteri di acquisto del consumatore europeo (DG VI – Ricerca sui consumi ed i Marchi di qualità, 1997):

- il 30% degli europei considera “l’origine” un fattore importante nella scelta dei prodotti alimentari;
- il 76% degli europei consuma prodotti tipici, ed il 31% di questi lo fa regolarmente.

I processi di certificazione che coinvolgono oramai settori importanti della filiera agro-alimentare nel tentativo di ristabilire un rapporto di fiducia con i consumatori possono essere estesi, con proficuità, anche al comparto della ristorazione. Se poi ad uno Schema di certificazione della Ristorazione si aggiunge la caratteristica della “Tipicità” si potrebbe creare uno strumento che unisce la credibilità della certificazione indipendente ad un fattore di vendita attuale ed importante.

Il concetto di tipicità, assai diffuso nella ristorazione italiana, presenta indubbe difficoltà di identificazione pur, come ovvio, nell’ambito di una tradizione alimentare territorialmente circoscritta.

Da qui nasce l’idea di avviare un progetto di certificazione della Ristorazione tipica romana di cui, di seguito, si riportano le linee fondamentali di intervento.

1.1 Gli Obiettivi

Il processo di certificazione della Ristorazione Tipica Romana è ancorato a quattro cardini:

- la tradizione gastronomica;
- la promozione delle produzioni tipiche locali;
- l'igiene e la sicurezza alimentare;
- il servizio.

Il primo obiettivo del progetto riguarda la valorizzazione di quel grande mondo rappresentato dalla ristorazione tradizionale e, attraverso di esso, lo sviluppo di un'azione forte di tutela e promozione delle culture gastronomiche del territorio.

Non secondario è il raggiungimento di un obiettivo di trasparenza nei confronti dei consumatori in grado di accrescerne il livello di fiducia nei riguardi del variegato, ed a volte complesso, mondo della ristorazione.

Inoltre, l'iniziativa intende avere, attraverso una forte integrazione di filiera, anche una funzione di promozione delle produzioni tipiche da realizzarsi attraverso la loro esposizione e vendita all'interno dei ristoranti appartenenti al circuito. Uno dei capisaldi del progetto è, infatti, proprio quello di inserire nei ristoranti certificati la vendita per asporto dei prodotti tipici (olio, vino, formaggi, salumi, specialità dolciarie ed altro ancora).

Il mondo dell'agricoltura e quello delle produzioni alimentari tipiche potranno, dunque, avere in questo circuito di ristoranti un partner commerciale e promozionale di assoluto rilievo.

1.2 I Vantaggi

La creazione del circuito dei Ristoranti Tipici avrà, dunque, molteplici effetti positivi:

- la tutela e valorizzazione della cultura gastronomica del territorio;
- l'accrescimento della fiducia dei consumatori;
- l'arricchimento dell'offerta turistica;
- l'aumento dei livelli di trasparenza nel settore della ristorazione;
- lo stimolo, tra gli operatori, di processi volti a definire standard di qualità;
- il sostegno delle produzioni tipiche.

I ristoranti che entreranno a far parte del circuito dei ristoranti tipici potranno contare su una costante azione di promozione e pubblicità a partire dalla realizzazione di una guida dei ristoranti tipici sia in formato cartaceo che elettronico (su web).

I ristoranti certificati otterranno indubbi benefici in termini di identità e di immagine dal momento che entreranno a far parte di un circuito sul quale saranno convogliate importanti iniziative promozionali in Italia e nel mondo da parte di Fipe ed Arsial.

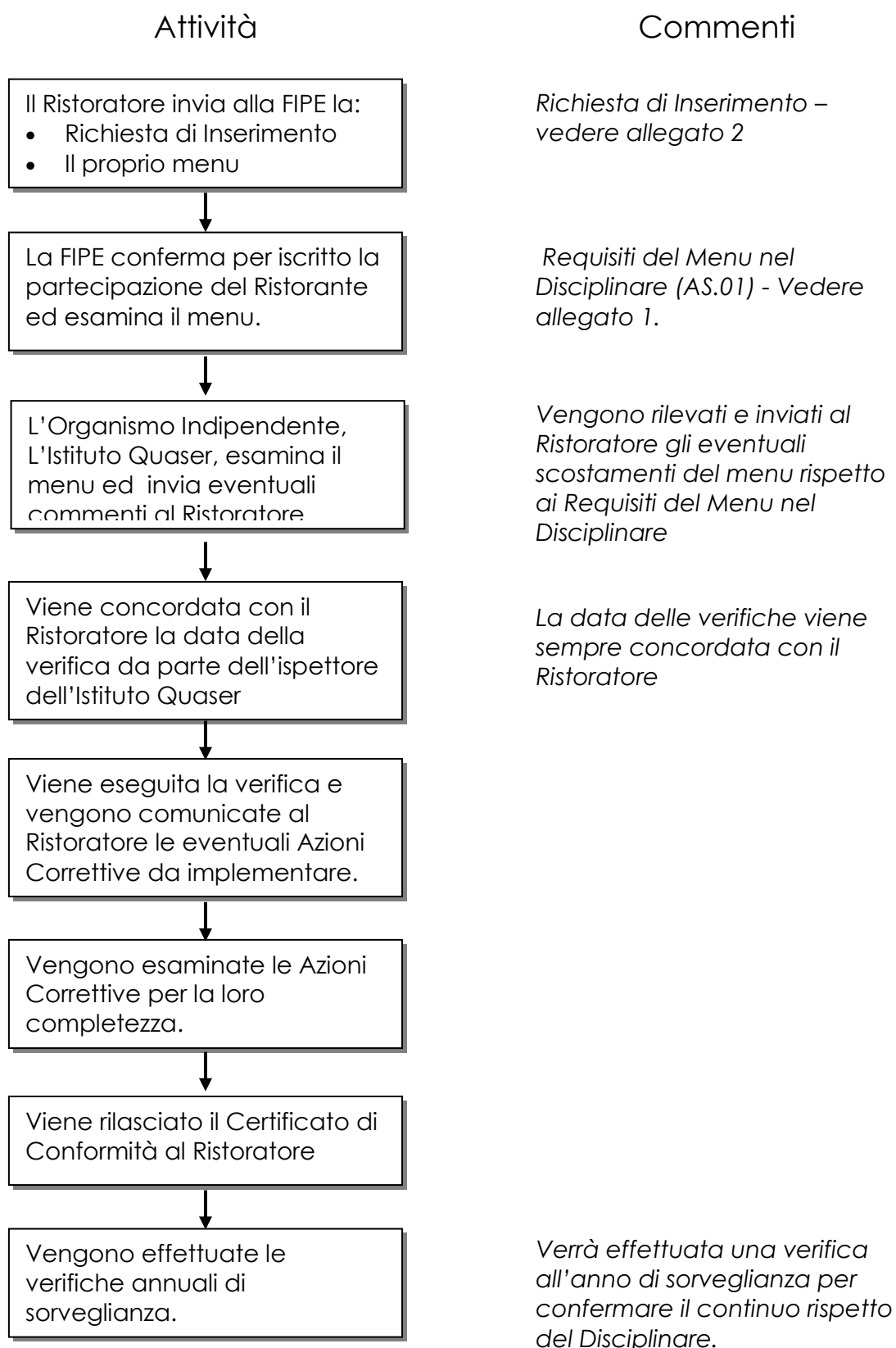
La creazione di relazioni privilegiate tra ristoranti tipici e mondo delle produzioni tipiche locali è un'ulteriore opportunità per il ristorante tipico e risponde alla necessità di una più forte integrazione di filiera.

Le economie locali potranno avere nella rete dei ristoranti tipici un elemento di caratterizzazione del territorio e, dunque, una specificità da *spendere* in termini competitivi nel mercato turistico sia nazionale che internazionale.

Da ultimo, non mancheranno i vantaggi per i clienti sia in termini di trasparenza e di fiducia che di riscoperta di importanti tradizioni alimentari che gli stili di vita dei tempi attuali rischiano di far dimenticare.

2. L'iter

2.1 Diagramma di Flusso del processo di certificazione.



2.2 L'Organismo di Certificazione

L'Organismo di Certificazione responsabile per il processo di certificazione dei ristoranti è l'Istituto Quaser.

L'Istituto Quaser, fondato nel 1991, è un'Associazione senza fini di lucro ed è attivo nella certificazione di Sistemi Qualità (il Quaser è accreditato in EN 45012 dalla SINCERT) e nella certificazione di prodotti agro-alimentari.

L'Istituto Quaser ha l'obbligo di lavorare secondo i principi di *indipendenza*, *integrità* e *competenza*. Questi principi sono il fulcro della certificazione internazionale e costituiscono l'unico passaporto internazionalmente riconosciuto per la credibilità dei controlli nella filiera agro-alimentare.

Lo scopo della certificazione è di aiutare i ristoratori a dimostrare che le loro dichiarazioni di "tipicità" di cucina siano conformi al disciplinare creato dalla FIPE e quindi veritiere.

2.3 La Certificazione

La certificazione è l'atto con cui l'Istituto Quaser dichiara che un ristorante è conforme al Disciplinare della Ristorazione Tipica (AS. 01) consentendo sia l'uso del marchio della Cucina Tipica riportato nelle pagine che seguono che, seppure non in modo obbligatorio, il marchio dell'Istituto Quaser.

3. Il Disciplinare

Il Comitato Tecnico del progetto di certificazione della Ristorazione Tipica, composto da autorevoli rappresentanti della FIPE, della ristorazione, del mondo accademico, di un'associazione di consumatori, del mondo agricolo e dell'Organismo di Certificazione ha redatto una lista di alcune elementi essenziali che caratterizzano un Ristorante Tipico.

Gli elementi includono:

- i piatti tipici;
- i prodotti tipici;
- il menu;
- il servizio;
- il locale.

Questi elementi sono stati definiti in modo oggettivo ed elencati in un Disciplinare. Il Disciplinare costituisce il punto di riferimento sia per i ristoratori

che richiederanno la certificazione sia l'Organismo di Certificazione nella fase di controllo.

Il Disciplinare è un documento "dinamico" che cambia nel tempo e che, a seguito di suggerimenti migliorativi dei ristoratori, potrà essere modificato dal Comitato Tecnico.

Segue una breve descrizione dei requisiti del Disciplinare della Ristorazione Tipica (AS. 01) – (v. allegato 1).

L'offerta gastronomica

- Il ristorante valorizza la tradizione gastronomica locale
Il ristorante mette a disposizione dei clienti una buona scelta di piatti e prodotti tipici della tradizione gastronomica locale.
- Il ristorante valorizza la viticoltura locale
Il ristorante presenta una carta dei vini nella quale trovano adeguata rappresentazione le etichette dei produttori locali. I vini di produzione locale vengono ben evidenziati all'interno della lista
- Sono utilizzati prodotti autentici
Le dichiarazioni di provenienza dei prodotti devono essere corrette.
- Il ristorante promuove le produzioni tipiche locali
Il Ristorante offre la possibilità di acquistare per asporto prodotti tipici e vini

Il servizio

- Il ristorante mette a disposizione un menu e una carta dei vini
I piatti ed i vini tipici vengono evidenziati all'interno della carta menu
- Il personale di servizio è identificabile
Il personale addetto al servizio in sala e al ricevimento dei clienti deve essere riconoscibile.

L'igiene e la sicurezza

- Sono osservate le normative sull'igiene alimentare e sulla sicurezza nei luoghi di lavoro
Il ristorante adotta il sistema di autocontrollo igienico-sanitario previsto dal D.Lgs. 155/97 ed applica la L. 626 sulla sicurezza dei luoghi di lavoro.
- Le toilette del locale sono pulite e in perfetto stato di manutenzione.

Le toilette del ristorante sono pulite e curate, la manutenzione costante.

3.1 Il Marchio

(Vedere allegato 4)

E' esperienza comune l'esistenza di alcune lettere che hanno oramai assunto valore di immagine: la "P" di Parcheggio, ad esempio, o la "I" di Informazione, per non parlare della "T" di Tabacchi. Queste icone hanno una forza di comunicazione enorme, la loro semplice presenza basta per evocare tutte le valenze dei servizi offerti: sono, in pratica, diventati dei pittogrammi.

In questa dimensione si colloca il marchio per il progetto "Certificazione della Ristorazione Tipica".

Questo, infatti, assume la lettera iniziale della parola "Tipico" trasformandola in un pittogramma, ovvero in una immagine comunicativa. Le tre strutture geometriche che compongono la "T" diventano inoltre le zone spaziali in cui inserire, armoniosamente, le tre posate, a rafforzare il valore di "ristorante tipico".

Il pittogramma viene poi inclinato, per raggiungere un equilibrio superiore con l'aggiunta di un altro elemento: la ®. Anche questo è un elemento di comunicazione fortissimo: è l'iniziale di Ristorante, ma nel contempo è la ® di "registrato", ad esprimere la "tipicità registrata", ovvero certificata.

Da notare, infine, come quello della "certificazione della ristorazione tipica" sia un progetto nato per essere esteso in tutt'Italia, a formare una catena di ristoranti "tipici certificati", ognuno contraddistinto dalla propria territorialità. In questo senso, la scelta cromatica sottolinea la dimensione nazionale, in vista dell'estensione dell'iniziativa all'intero territorio.

L'utilizzo del marchio

A seguito del rilascio del certificato da parte dell'Istituto Quaser, il ristoratore può utilizzare il marchio in ogni forma di comunicazione verso l'esterno.

Il marchio deve essere riportato secondo i colori e le proporzioni indicati.