

PRESENTAZIONE DEL PROGETTO

“OSPITALITÀ ITALIANA – RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO”



Cos'è? *È un progetto nato nel 1997, promosso da*



che consiste nella creazione di un marchio, di una certificazione di qualità, dedicato alle imprese turistiche italiane.

Cos'è?

Nel 2009 il progetto **Ospitalità italiana** viene esteso anche ai **Ristoranti italiani nel mondo**

Promosso da:



In collaborazione con:



A cosa serve? *“Ospitalità italiana – Ristoranti italiani nel mondo” ha come obiettivo:*

Sviluppare e promuovere le tradizioni dei prodotti agroalimentari italiani e valorizzare la cultura enogastronomica italiana;

Valorizzare l'immagine dei ristoranti italiani all'estero che garantiscono il rispetto degli standard di qualità dell'ospitalità italiana;

Creare una rete internazionale che consenta la realizzazione di eventi promozionali delle eccellenze produttive italiane.

Contrastare la contraffazione del “made in italy” gastronomico

A cosa serve? *“Ospitalità italiana – Ristoranti italiani nel mondo” ha come obiettivo:*

Sviluppare e promuovere le tradizioni dei prodotti agroalimentari italiani e valorizzare la cultura enogastronomica italiana;

- **Secondo ISNART: 9,5% degli stranieri ricorda l'Italia per “il cibo e la buona cucina”**

Contrastare la contraffazione del “made in italy” gastronomico

- **Secondo ISNART: 3 su 4 prodotti alimentari italiani sono falsi, spacciati come italiani.**

Come?

Attraverso la certificazione dei ristoranti italiani all'estero che rispettino una serie di importanti requisiti



Un marchio che contraddistingue e valorizza i ristoranti che lo ricevono, i quali lo potranno esporre fuori dalle strutture, nel web e carta intestata, nella documentazione pubblicitaria, oltre a poterne pubblicizzare l'ottenimento.

I requisiti

Nel disciplinare sono presenti numerosi requisiti, di cui 5 sono considerati fondamentali:

Nel ristorante deve essere presente almeno una persona in grado di relazionarsi col pubblico in lingua italiana

La percentuale di piatti e ricette della tradizione italiana nel menù non può essere inferiore al 50% del totale

La carta dei vini deve avere vini italiani in misura non inferiore al 30%. 5 di questi devono essere DOC, DOCG o IGP

L'olio per il condimento a crudo deve essere DOP o IGP o almeno extravergine d'oliva

Il capocuoco deve possedere un attestato ottenuto presso un istituto di chiara fama, o aver avuto esperienze presso un ristorante italiano per un periodo di almeno 6 mesi, oppure in un ristorante italiano all'estero ma durante almeno 3 anni.

I requisiti

Ulteriori dettagli relativi ai requisiti, (liste di prodotti IGP e DOP, etc.) sono disponibili presso il nostro desk informativo oppure direttamente sul sito www.10q.it



Home
Ricerca avanzata
News
Formazione
Guide provinciali





Ricerca strutture
Strutture di qualità in Italia

Tipologia:
Seleziona

Provincia:
Seleziona

Cerca [»Ricerca avanzata](#)

Ristoranti Italiani nel Mondo

Paese:
Seleziona

Città:
Seleziona

Cerca [»Ricerca avanzata](#)



Approfondimenti

[»Ristoranti Italiani nel Mondo](#)

[»Il Progetto](#)

[»Il Disciplinare](#)

[»I Comitati di Progetto](#)

[»Le CCIE aderenti all'iniziativa](#)

[»Il Piano di Promozione 2011](#)

[»Dicono di noi - Rassegna stampa](#)

[»Approfondimenti](#)

[»Contatti](#)



GUIDE



Guida ai Prodotti Dop/Igp Italiani - scarica pdf



Vini D.O.P. Italiani - scarica pdf



Vini I.G.P. Italiani - scarica pdf

COLLEGAMENTI ESTERNI

Banca Dati del Mipaaf dei Prodotti a Marchio Dop/Igp Italiani
Banca Dati della C. E. dei Prodotti Dop/Igp/Stg Comunitari



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Network of European Regions for
a Sustainable and Competitive Tourism



CAMERE DI COMMERCIO D'ITALIA

IS,NA,R,T scpa - Istituto Nazionale Ricerche Turistiche - Corso d'Italia, 92 - 00198 Roma
 tel. + 39.06.20.39.891 - fax + 39.06.20.39.89.222 - info@isnart.it - p.IVA: 04416711002 - R.E.A. 768471 - Cap. Soc. € 971.000,00 Lv.
Customer satisfaction
 Italiano | English | Française | Deutsch

Come candidarsi

I ristoranti interessati riceveranno:

Scheda per la domanda di adesione + allegato

Disciplinare tecnico

Regolamento

Una volta compilata e consegnata la scheda, verrà realizzato un incontro tra ristorante e valutatore, al fine di organizzare una verifica dei requisiti, comprensiva di documenti fotografici, che verrà trasmessa al Comitato di Valutazione, il quale approva, o meno, il rilascio del marchio

Costi

L'adesione al progetto da parte dei ristoranti italiani é gratuita per i soci della camera mentre per i non soci i costi sono i seguenti:

Prima Certificazione:

SOCI: gratuito (costo dell'associazione 175€/anno + 50€ di tassa d'iscrizione, da pagare una sola volta)

NON SOCI: 240€/anno + IVA

Rinnovi:

SOCI: gratuito (costo dell'associazione 175€/anno + 50€ di tassa d'iscrizione, da pagare una sola volta)

NON SOCI: 160€/anno + IVA

La gratuità della certificazione/rinnovo riguarda un solo locale.

Nel caso in cui un associato voglia certificare più di un ristorante, per ogni ristorante oltre al primo verrà applicato uno sconto del 20% sulla tariffa dedicata ai non soci.

Evento di consegna del marchio

Verranno consegnate le targhe durante una cerimonia che prevederà anche una conferenza stampa. I vincitori beneficeranno anche di altre iniziative, come il lancio di applicazioni per smartphones, divulgazione presso social networks, manifestazioni e conferenze all'estero, etc..



Premio Ospitalità Italiana

Q
OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

Vota e vinci soggiorni in Italia !

Puoi esprimere la tua preferenza sul sito **www.premiospitalita.it**, inviando un **SMS** al numero +39 345.6865204, digitando il codice della struttura, uno spazio e il voto che intendi dare in cifre da 1 a 10 (es. 1234 10).

C'è tempo fino al 2 giugno 2011

UNIONCAMERE
SINDACATO ITALIANO
REGOLAMENTO

Regolamento sul sito www.premiospitalita.it

Codice per dare il voto a questo esercizio

QUESTO ESERCIZIO È CANDIDATO
AL PREMIO OSPITALITÀ ITALIANA
RISTORANTI ITALIANI NEL MONDO

SCELGO **VOTO** **VINCO**

*Esempio di
scheda che
i ristoranti
possono
distribuire
ai clienti*

*È un concorso dedicato ai ristoranti che hanno ottenuto il marchio.
I clienti potranno votare, via web o sms, esprimendo un giudizio (voto da 1 a 10)
In finale andranno 3 ristoranti per ognuna delle 7 aree geografiche.
Per ognuna delle aree verrà scelto un vincitore da una commissione di esperti.
Verranno realizzati sorteggi per premiare anche 7 tra i votanti, che vinceranno soggiorni in Italia per 2 persone*

Desk Informativo

Camera di Commercio Italiana  per il Portogallo



Camera di Commercio Italiana per il Portogallo
Avenida 5 de Outubro 95, 4º dto.
1050-051 LISBOA

Referente: Marcello Menichetti
Tel. 217950263
Fax 217931984
Email: monica@ccitalia.pt