

REGIONE
TOSCANA



**PROGRAMMA REGIONALE
VETRINA TOSCANA A TAVOLA**

- Programma intersettoriale per lo sviluppo innovativo di collaborazioni di filiera tra la rete regionale dei pubblici esercizi e le produzioni agroalimentari ed artigianali tipiche toscane, con finalità di qualificazione dei ristoranti, promozione dell'educazione alimentare e valorizzazione dei territori e delle tradizioni toscane.

Il programma è coordinato dal Dipartimento Sviluppo economico/Servizio Commercio e Cooperazione in collaborazione con il Dipartimento della Salute, ARSIA, ARTEX e Toscana Promozione ed è cofinanziato da Regione Toscana e Unioncamere Toscana.

Soggetto attuatore: Unioncamere Toscana in collaborazione con i CAT regionali Confcommercio e Confeserecenti, FIEPET e FIPE.

Sommario

<i>Presentazione</i>	<i>Pag. 1</i>
<i>Il Programma regionale</i>	
<i>Vetrina Toscana</i>	<i>Pag. 3</i>
<i>Moduli specifici</i>	<i>Pag. 4</i>
<i>Il Progetto regionale</i>	
<i>Vetrina Toscana a Tavola</i>	<i>Pag. 5</i>
<i>Obiettivi, azioni e</i>	
<i>Risultati attesi</i>	<i>Pag. 8</i>
<i>Il modello operativo</i>	<i>Pag. 10</i>
<i>Disciplinare di qualificazione</i>	
<i>e di tipicità della Rete</i>	<i>Pag. 11</i>

PRESENTAZIONE

La ristorazione ed i prodotti tipici offrono opportunità strategiche per valorizzare le tradizioni toscane e per promuovere l'economia e il benessere nella nostra Regione. Dovremo perciò sviluppare politiche e interventi di filiera tra attività distributive e produttive anche attraverso modalità innovative di comunicazione e di qualificazione culturale ed economica nei rapporti tra gli operatori interessati..

Il progetto regionale “Vetrina Toscana a Tavola” promuove raccordi integrati tra ristorazione di qualità e produzioni tipiche toscane (agroalimentari e artigiane) per rilanciare le tipicità e le identità territoriali della nostra regione.

La valorizzazione della ristorazione e delle produzioni tipiche locali diviene oggi uno dei principali strumenti per la promozione delle risorse di un territorio tramite la rivitalizzazione delle colture tipiche, la diversificazione e la stagionalità delle produzioni, ma anche con il recupero e la valorizzazione delle tradizioni e della cultura ed il conseguente rafforzamento dell'identità locale.

Occorre aprire una nuova via del gusto toscano che abbia per meta non solo la promozione enogastronomica, ma anche la qualificazione dei legami culturali ed economici tra tradizioni e costumi alimentari, produzioni tipiche e contesti territoriali.

Il progetto prevede anche azioni qualificate di educazione alimentare da rivolgere ai giovani. Azioni che svilupperemo in collaborazione con il Dipartimento regionale della Salute.

Le azioni del progetto faranno riferimento alle potenzialità specifiche di territori, tradizioni e culture locali nel rispetto di due requisiti essenziali: la qualità (anche educativa) delle iniziative e la capacità di fare sistema.

Il progetto regionale Vetrina Toscana a Tavola ha l'obiettivo di promuovere l'identità e le tradizioni delle nostre regioni interne e dei nostri paesi creando una nuova offerta strutturata e territorialmente articolata che sappia mettere in rete tutte le nostre potenzialità e opportunità comprese quelle dell'educazione al gusto e all'alimentazione per i più giovani.

Il progetto è il risultato di un lavoro di cooperazione e di concentrazione svolto tra Regione, Unioncamere, ANCI, FIEPET, FIPE e CAT del commercio per raccordare e mettere a sistema azioni innovative e di qualità volte allo sviluppo di politiche di filiera tra la rete dei pubblici esercizi e le produzioni agroalimentari e artigianali tipiche toscane.

IL PROGRAMMA REGIONALE VETRINA TOSCANA

"Vetrina Toscana" è un Programma d'interesse regionale varato con delibera G.R. nr. 1297 del 4 dicembre 2000.

Con tale programma la Regione promuove azioni integrate, che coinvolgono soggetti pubblici e privati, per le seguenti finalità:

- sostenere la vitalità della rete distributiva degli esercizi di vicinato riconoscendo a questa tipologia, oltre ad un valore economico e occupazionale in sé, anche un ruolo fondamentale per il mantenimento, nelle aree scarsamente popolate e nei centri urbani, di condizioni di accoglienza e vivibilità adeguate agli standard tipici della “dimensione toscana”;
- offrire alle imprese agricole, artigianali e alla piccola e media industria una rete di distribuzione fortemente connotata da caratteri locali e di tipicità regionale;
- offrire nuove opportunità di conoscenza sulle peculiarità del territorio toscano anche dal punto di vista delle tradizioni e delle produzioni di qualità;
- sviluppare la cooperazione tra i settori del commercio, del turismo, dell'agricoltura, dell'artigianato e delle attività produttive anche mediante il coordinamento e la programmazione di iniziative di qualità per ambiti tematici e/o territoriali.
- incoraggiare l'adesione delle imprese a disciplinari e protocolli di qualità.

Interventi e azioni del programma:

- A) costituzione di reti di esercizi commerciali e pubblici esercizi di piccole e medie dimensioni in grado di commercializzare al dettaglio, tra l'altro, le produzioni di imprese agricole, artigianali, di trasformazione e di piccole e medie imprese industriali toscane.
- B) coordinamento e creazione di marchi e di linee di comunicazione riferiti alle reti di distribuzione, di produzione e di servizi;
- C) definizione di specifici protocolli - qualità ai quali aderiscono gli operatori interessati;
- D) promozione delle produzioni tipiche locali di buona qualità; offerta di servizi di informazione e diffusione dell'immagine riconducibile alle produzioni tipiche locali, alla rete di distribuzione ed ai contesti territoriali interessati.

MODULI SPECIFICI

Con il Programma d'interesse regionale "Vetrina Toscana" la Regione coordina e promuove le azioni e le iniziative proposte e attivate dalle parti sociali e dagli Enti locali interessati con l'obiettivo di strutturare moduli specifici della rete Vetrina Toscana per ambiti tematici e/o territoriali.

I moduli del programma di interesse regionale Vetrina Toscana possono strutturarsi per ambiti tematici e/o territoriali sulla base dei seguenti requisiti:

- ❑ costituzione di reti di esercizi commerciali e/o pubblici esercizi di piccole e medie dimensioni in grado di commercializzare al dettaglio, tra l'altro, le produzioni di imprese agricole, artigianali, di trasformazione e di piccole e medie imprese industriali toscane;
- ❑ attivazione di accordi associativi che definiscano attività del sistema, soggetti partecipanti, soggetto titolare o Ente capofila, strumenti di gestione, attività da svolgere a livello di sistema, organismi di coordinamento, programmazione e controllo;
- ❑ definizione e avvio di un programma di attività che specifichi le attività previste e la loro organizzazione, i ruoli degli enti e dei soggetti partecipanti, le modalità per il conferimento delle risorse e per la ripartizione delle spese, la durata, almeno triennale, del programma di attività, gli strumenti per la verifica dei risultati;
- ❑ individuazione, progettazione o costituzione di centri di assistenza tecnica e/o servizio gestiti con risorse aderenti al sistema che garantiscano attività e servizi qualificati ed economici per il buon funzionamento e per lo sviluppo dei suddetti moduli;
- ❑ tra le funzioni di rete dovranno essere previste e realizzate attività di documentazione e informazione da pubblicarsi in rete telematica utilizzando specifici protocolli di comunicazione e connessioni a internet, coordinamento e creazione di marchi e linee di comunicazione riferiti alle reti di distribuzione, di produzione e di servizi, definizione di specifici protocolli – qualità ai quali aderiscono gli operatori interessati, promozione delle produzioni tipiche locali di buona qualità, offerta di servizi di informazione e diffusione dell'immagine riconducibile alle produzioni tipiche locali, alla rete di distribuzione ed ai contesti territoriali interessati.

IL PROGETTO REGIONALE VETRINA TOSCANA A TAVOLA

Vetrina Toscana a Tavola è un programma intersettoriale per lo sviluppo innovativo di collaborazione di filiera tra le produzioni agroalimentari ed artigianali tipiche toscane e la rete regionale dei pubblici esercizi. Costituisce un modulo tematico della rete Vetrina Toscana.

Si tratta di un programma articolato in azioni mirate anche ad aspetti formativi da sviluppare in collaborazione con il Dipartimento regionale della Salute.

Ristorazione e prodotti tipici

I pubblici esercizi, la ristorazione ed i prodotti tipici sono oggi fattori fondamentali per la tutela attiva dell'identità e dei contesti toscani. La potenzialità che il turismo enogastronomico esprime per la nostra economia (anche in termini occupazionali) è confermata sia dall'interesse crescente dei turisti (italiani e stranieri) per le mete che corrispondono ai luoghi di origine dei prodotti tipici (basti pensare al successo di iniziative quali "le strade del vino" e "cantine aperte") sia dalla spesa turistica regionale che vede il settore ristorazione al 2° posto dopo la ricettività (con il 17,9% della spesa totale) e il settore produzioni tipiche al 4° posto dopo i trasporti locali (con il 9,6% della spesa totale).

Il progetto "Vetrina Toscana a Tavola" che promuove raccordi integrati tra produzioni tipiche toscane (agroalimentare e artigiane) e ristorazione di qualità, risponde alle tendenze registrate ed intende rilanciare le tipicità e le identità territoriali della nostra regione, oltre a sviluppare anche azioni innovative per l'educazione alimentare.

Durante i primi 9/10 mesi del 2002 il settore dei pubblici esercizi ha accusato un certo affanno, ma la tendenza registrata nei mesi successivi ha fatto emergere un deciso rilancio. Insomma il settore è in continua evoluzione e le potenzialità del volume di affari appaiono sempre più rilevanti.

Questi elementi sono emersi da un'indagine del CST, realizzata per conto di FIEPET - Confesercenti Toscana, su un campione di residenti toscani (4.000), distribuiti fra le 10 province e fra grandi e piccoli centri.

Un altro aspetto assai significativo che emerge dall'indagine è che ormai il ventaglio dei prodotti e specialità è talmente ampio che il consumatore toscano si muove da un polo ad un altro: dal prodotto tipico, legato alle tradizioni storiche e alimentari del territorio, alla contaminazione armonica dei sapori, che sappia dosare gli accostamenti fra tradizione, evoluzione dei gusti e nuove educazioni alimentari

Secondo l'indagine il numero di toscani che mediamente frequenta i ristoranti si attesta a 6,2 su 10, con percentuali pressoché analoghe fra intervistati di sesso maschile e femminile. I clienti più assidui sono quelli compresi fra le fasce di età 14-55 anni, gran parte dei quali vanno al ristorante durante il tempo libero (63,45%). Più contenuto, ma comunque significativo, il numero di coloro che ricorrono ai ristoranti per esigenze di lavoro (32,88%).

La scelta del locale avviene in base a pochi criteri, primo fra tutti la piacevolezza dell'ambiente (60%) intesa come atmosfera, cura del cliente e soddisfazione qualitativa. Il 15% ha fatto esplicito riferimento alla professionalità del personale, il 14% ai prezzi direttamente rapportati alla qualità e l'11% indica distintamente la qualità dei prodotti somministrati.

L'esplosione di “guide” sulla ristorazione che si è registrata negli ultimi anni è un fenomeno che riscuote l'attenzione di un pubblico crescente (tra residenti e non residenti).

La buona qualità della ristorazione, sia di fascia bassa che di fascia alta, appare elemento irrinunciabile per lo sviluppo commerciale e turistico della Toscana.

Tuttavia gli elementi da tenere sotto controllo sono sempre maggiori, e spesso pochi aspetti trascurati compromettono la buona immagine di tutta la ristorazione; l'indagine svolta ha evidenziato una sostanziale soddisfazione della clientela anche se la qualità del servizio ancora mostra qualche lacuna: in certi casi si tende a far presto, a “tirare via”.

In sintesi si possono sottolineare i seguenti aspetti:

- il consumatore italiano in generale appare il più esperto, colui che meglio conosce i prodotti enogastronomici locali, ma gli stranieri sono più disponibili a cambiare le proprie propensioni di gusto. Da questo emerge che i connazionali sono anche piuttosto ancorati alle proprie tradizioni regionali e giudicano partendo da questo punto di vista, mentre gli stranieri, con una preparazione adeguata, sono maggiormente ricettivi verso nuove esperienze alimentari;
- per il miglioramento della qualità e una maggiore visibilità della tradizione enogastronomica locale occorre dare informazioni esaustive sulla cucina e sui prodotti tipici così come si fa sui percorsi culturali e sui monumenti. Guide apposite possono aiutare e integrare questa nuova domanda di conoscenza
- appare interessante anche lo sviluppo di iniziative per la diffusione delle ricette tipiche locali: la ricerca delle ricette è uno dei versanti che maggiormente appassiona il pubblico e la stampa specializzata. Una ricerca che arrivi a catalogare le ricette nel loro contesto socio-economico e possa diventare pubblicazione di riferimento per la cucina locale potrebbe

costituire punto di partenza anche per aggregazioni di operatori che utilizzino quelle stesse ricette e le proponano attraverso iniziative tematiche di qualità;

- la partecipazione a saloni del gusto, fiere e workshop enogastronomici, è di grande aiuto per il lancio dei prodotti enogastronomici: il pubblico di queste manifestazioni appare sempre più interessato e motivato e i workshop presentano una domanda sempre più interessata a prodotti tradizionali ma ancora da valorizzare. Anche lo sviluppo qualificato di manifestazioni locali assume una importanza crescente;

Ristoranti e trattorie come vetrine di conoscenza sulla tipicità

Occorre dunque sviluppare un atlante delle risorse enogastronomiche toscane imperniato sul ruolo di accoglienza e di informazione che possono svolgere i ristoranti. Anche la rete territoriale distributiva al dettaglio può avvalersi di questa potenzialità del mercato: attraverso l'allestimento di appositi spazi di informazione e di vendita sui prodotti locali, anche per lo sviluppo qualificato dei collegamenti tra produttori e venditori, nello spirito di alcune importanti iniziative che si stanno realizzando a livello regionale con progetti di "Vetrina Toscana".

FIPE Confcommercio e FIEPET Confesercenti hanno avviato percorsi mirati alla qualificazione del settore pubblici esercizi ed al miglioramento dell'offerta gastronomica anche attraverso la riscoperta delle ricette tipiche e la valorizzazione dei prodotti locali, ad esempio con le iniziative "Ristorante tipico", "Girogustando" ecc..

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

I processi di qualità e di certificazione che coinvolgono settori importanti della filiera agroalimentare per consolidare rapporti di fiducia con i consumatori possono essere estesi ed integrati con il comparto della ristorazione. Infatti i ristoranti e le trattorie toscane sono vetrine e presidi naturali di accoglienza, di informazione e di formazione. Dunque i ristoranti ed i pubblici esercizi toscani possono svolgere un ruolo determinante per la valorizzazione economica dei prodotti agroalimentari di qualità legati al territorio nel quadro di una strategia complessiva di sviluppo aziendale e territoriale e di salvaguardia culturale di tradizioni produttive e gastronomiche locali. Informazioni e promozione rappresentano i principali strumenti per il mantenimento e l'allargamento del consumo dei prodotti tradizionali sempre più apprezzati dai toscani e dai turisti

OBIETTIVI E AZIONI DEL PROGETTO VETRINA TOSCANA A TAVOLA

Il progetto sviluppa operazioni che integrano i "mondi" delle produzioni tipiche regionali (agroalimentari e artigiane), e della ristorazione toscana di qualità.

Obiettivi

Il programma integrato "Vetrina Toscana a Tavola" fa riferimento all'esigenza di ottimizzare l'intero sistema commerciale e, partendo dalle tipicità dei prodotti e dalle specificità dei territori che caratterizzano la nostra regione individua i seguenti obiettivi:

- mantenere attiva e vitale la rete dei ristoranti e delle trattorie toscane sviluppandone le potenzialità;
- offrire alle imprese agroalimentari e artigianali reti di pubblici esercizi fortemente connotate da caratteri di tipicità regionale;
- arricchire l'offerta territoriale toscana con prodotti ed iniziative legati alle tradizioni, offrendo l'opportunità di conoscere le particolarità del territorio anche dal punto di vista delle produzioni agroalimentari ed artigianali che siano in grado di promuovere le zone di origine;
- attrarre la capacità di spesa turistica;
- sviluppare strategie di marketing territoriale per assumere comportamenti attivi, propositivi nei confronti della domanda potenziale;
- creare occasioni concrete di cooperazione tra le associazioni del commercio, del turismo, dell'agricoltura, dell'artigianato e dei consumatori.;
- sviluppare azioni di educazione alimentare;
- diffondere la conoscenza, storica e culturale, della civiltà della cucina, dei sapori e dei prodotti tipici toscani;
- **selezionare e** qualificare gli eventi delle Sagre e delle Fiere tipiche della tradizione toscana in rapporto alle stagionalità dei prodotti tipici

PRINCIPALI AZIONI PREVISTE

- Elaborazione di un disciplinare qualità - tipicità che identifichi gli standard minimi di presentazione per l'offerta enogastronomica nei ristoranti e nelle trattorie aderenti alla rete;
- Azioni di promozione e comunicazione del disciplinare di Vetrina Toscana a Tavola.
 - Realizzazione grafica del marchio (evoluzione del marchio Vetrina Toscana)
 - Progettazione e costituzione di reti fra pubblici esercizi, imprese agricole e artigiane ed enti locali per la valorizzazione delle produzioni tipiche anche attraverso menù tipici toscani, azioni qualificate di educazione alimentare e di documentazione e divulgazione culturale;
 - Definizione di schede per ogni produttore, esercizio di ristorazione, azienda artigiana e ente locale aderente alla rete;
 - In contemporanea con la costituzione della rete si svolgeranno 10 seminari (un seminario per ogni provincia) sul territorio regionale fra produttori, ristoratori, artigiani ed Enti locali;
 - Promuovere l'intero progetto attraverso la realizzazione di specifici eventi sul territorio regionale collegati alle produzioni tipiche ed alla ristorazione di qualità. Si prevede la realizzazione di una serie di eventi (4 possibili interventi specifici) collegati alla stagionalità delle produzioni tipiche.

PRINCIPALI RISULTATI ATTESI

- Creazione di reti della ristorazione tipica toscana per ambiti territoriali e tematici;
- Creazione di reti fra produttori toscani e ristorazione toscana di qualità;
- Integrazione fra prodotti tipici agroalimentari e produzioni tipiche artigianali collegate alla tavola;
- Attivazione di iniziative di marketing territoriale verso una nuova domanda di turisti e di residenti;
- Sviluppo di azioni promozionali, su alcuni prodotti tipici toscani (olio, vino, pane, formaggi, carne, verdure e cereali) raccordate con la rete regionale dei pubblici esercizi;

- Sviluppo di iniziative sull'educazione alimentare in collaborazione con il Dipartimento regionale della Salute;
- Collegamento con i progetti di “Vetrina Toscana” che si stanno realizzando a livello regionale sulla qualificazione del sistema commerciale e dei pubblici esercizi;

IL MODELLO OPERATIVO

- Il Programma regionale Vetrina Toscana a Tavola nasce da proposte progettuali elaborate da FIPE Confcommercio e da FIEPET Confesercenti in collaborazione con i CAT regionali.
- Il Programma è caratterizzato da un impianto di sussidiarietà pubblico-privato articolato come segue:

1 le Associazioni dei pubblici esercizi di Confcommercio e Confesercenti definiscono un progetto unitario per l'organizzazione di moduli tematici e/o territoriali della rete toscana dei ristoranti di qualità denominata "Vetrina Toscana a Tavola".

A tal fine le suddette Associazioni concordano uno specifico disciplinare di requisiti minimi che gli operatori dovranno rispettare. Le associazioni si impegnano altresì a controllare il rispetto del suddetto disciplinare da parte degli operatori aderenti alla rete.

2 Le funzioni di indirizzo, coordinamento e monitoraggio del Programma "Vetrina Toscana a Tavola" sono svolte da uno specifico Comitato regionale così composto:

- un Rappresentante della Regione Toscana, con funzioni di Coordinatore;
- un Rappresentante di Unioncamere Toscana;
- un Rappresentante di ANCI Toscana;
- un Rappresentante di FIEPET Confesercenti;
- un Rappresentante di FIPE Confcommercio.

3 I moduli tematici e/o territoriali della rete Vetrina Toscana a Tavola potranno essere promossi e organizzati previa autorizzazione del suddetto Comitato che promuoverà anche la cooperazione tra gli operatori dei pubblici esercizi con gli Enti locali e con i produttori per sviluppare iniziative integrate di qualità per ambiti tematici e/o territoriali.

Si svilupperanno anche specifiche azioni di educazione alimentare in collaborazione con il Dipartimento regionale della Salute.

**Disciplinare di qualificazione e
tipicità della Rete “Vetrina Toscana a Tavola**

Art. 1 Finalità

Art. 2 Requisiti e caratteri generali

Art. 3 Obblighi generali degli aderenti

Art. 4 Comitato di Coordinamento Regionale

Art. 5 Formazione

Art. 6 Immagine coordinata e Moduli

Art. 7 Revoca dell'adesione alla Rete

Allegato A:

Requisiti e criteri minimi di qualificazione per l'ammissione alla Rete.

Allegato B:

Scheda di adesione

Allegato C:

Marchio Vetrina Toscana a Tavola

Art. 1 Finalità

1. Il presente disciplinare regola la Rete “Vetrina Toscana a Tavola”
2. La rete ha lo scopo di promuovere e valorizzare le tradizioni enogastronomiche toscane, nel rispetto della tipicità regionale e della stagionalità delle produzioni, valorizzando la ristorazione di qualità e le collaborazioni di filiera con le produzioni agroalimentari, artigianali e tipiche del territorio in rapporto al loro contesto culturale, ambientale e sociale.

Art. 2 Requisiti e caratteri generali

1. Possono aderire alla rete i pubblici esercizi in possesso dei requisiti indicati nell’Allegato A) che contiene i criteri minimi di qualificazione per l’accesso alla Rete;

I pubblici esercizi aderenti alla Rete sono identificati dal marchio di cui all’Allegato C);

2. La durata dell’adesione alla rete è annuale con scadenza al 31 dicembre di ciascun anno. Alla scadenza l’adesione si rinnova per l’annualità successiva, se l’aderente non abbia dato disdetta scritta a mezzo raccomandata da spedirsi entro il 30 settembre, fatti salvi i casi di decadenza per perdita dei requisiti o di revoca a cura del Comitato di Coordinamento

Art. 3 – Obblighi generali degli aderenti

Gli aderenti alla Rete hanno l’obbligo:

- a. di rispettare i requisiti ed i criteri minimi di qualificazione indicati all’Allegato A);
- b. di accettare visite e controlli richiesti dagli organi di coordinamento della Rete;
- c. di comunicare tempestivamente ogni variazione degli elementi indicati nelle schede di cui all’Allegato B);
- d. rispettare e applicare le normative vigenti (regionali, nazionali e comunitarie)

Art. 4 Comitato di Coordinamento regionale

1. Il Comitato di Coordinamento Regionale della Rete è composto da 1 rappresentante della Regione, di Unioncamere, di ANCI, di FIPE, di FIEPET ed è coordinato dal componente designato dalla Regione Toscana.

1. Il Comitato svolge le attività di indirizzo, coordinamento, verifica e monitoraggio sulle attività della Rete e dei suoi moduli organizzativi previsti in ambito territoriale e tematico;
2. Il Comitato di Coordinamento può essere integrato con le rappresentanze di altri soggetti interessati.

3. Il Comitato promuove accordi di collaborazione fra pubblici esercizi, produttori ed Enti locali della Toscana.

Art. 5 Formazione

La Rete regionale promuove la formazione degli operatori ad essa aderenti mediante conferenze e seminari tematici su argomenti connessi alla valorizzazione della tradizione gastronomica locale, alla educazione alimentare ed alla cultura enogastronomica.

Art. 6 Immagine coordinata e Moduli

1. I singoli moduli organizzativi previsti in ambito territoriale e/o tematico possono dotarsi di un proprio marchio identificativo da inserirsi all'interno dell'immagine coordinata di Vetrina Toscana a Tavola, secondo le specifiche contenute nell'allegato C) al presente disciplinare.
2. I moduli dovranno prevedere alcuni specifici criteri di qualificazione di soglia superiore agli standards minimi indicati nell'Allegato A).

Art. 7 Revoca dell'adesione alla Rete

Il Comitato di Coordinamento può disporre la revoca dell'adesione alla rete "Vetrina Toscana a Tavola" nei confronti di quelle aziende che siano incorse in violazioni delle disposizioni previste dal presente Disciplinare.

Quando, per qualunque motivo, il rapporto di adesione al protocollo venga a cessare, l'azienda è tenuta a rimuovere immediatamente dalla esposizione al pubblico il marchio di Vetrina Toscana a Tavola.

Requisiti e criteri minimi di qualificazione per l'ammissione alla rete

- Il pubblico esercizio deve operare nel territorio toscano;
- Il gestore dell'esercizio non deve essere intercorso in reati di frode alimentare da almeno 5 anni;
- Offrire un menù di degustazione completo “Vetrina Toscana a Tavola”, redatto in almeno due lingue, relativo alla tradizione gastronomica locale e realizzato con prevalenza di prodotti tipici e tradizionali toscani a denominazione di origine e/o a indicazione geografica secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia;
- Il menù “Vetrina Toscana a Tavola” sarà variato secondo la stagionalità dei prodotti tipici toscani;
- Prevedere la disponibilità della carta dei vini comprendenti almeno 30 etichette di vini toscani, favorendo etichette di vini locali, di cui almeno 2 servite a bicchiere;
- Prevedere l'utilizzo di almeno 1 etichetta di Olio Toscano a denominazione di origine protetta e/o a indicazione geografica protetta;
- Disporre di un apposito espositore per la presentazione e vendita per asporto dei prodotti tipici toscani;
- Offrire materiale informativo sulla Rete, sulle produzioni agroalimentari, artigianali e tipiche del territorio;
- Collaborare ad azioni di educazione alimentare;
- Collaborare all'organizzazione di eventi per la valorizzazione dei rapporti di rete tra ristorazione e prodotti tipici ;
- Collocare, all'ingresso della struttura adeguata segnaletica contenente la vetrofania con il marchio di Vetrina Toscana a Tavola e almeno le seguenti indicazioni: denominazione dell'esercizio, numero di telefono, menù, giorni e orari di apertura;
- Verificare il gradimento dei servizi;
- Disporre di personale di servizio adeguatamente preparato sulle ricette e sulle produzioni tipiche toscane utilizzate ed in distribuzione nella struttura;
- Collaborare ad iniziative per lo sviluppo e la divulgazione delle conoscenze sull'identità locale e sui programmi culturali del territorio.

ALLEGATO B

**SCHEDA ADESIONE ALLA RETE
“VETRINA TOSCANA A TAVOLA”**



Al Comitato di Coordinamento della Rete “Vetrina Toscana a Tavola”

Il sottoscritto /a _____ nato/a a _____ il _____

residente in _____ via _____ Prov. _____,

nella sua qualità di:

legale rappresentante titolare

dell'attività _____

(in caso di società indicare ragione/denominazione sociale) _____

con sede in _____

via _____ n. _____ Tel. _____

(Fax _____ e-mail _____),

ADERISCE

ALLA RETE “VETRINA TOSCANA A TAVOLA”
ed in particolare al relativo DISCIPLINARE, assumendo gli impegni ivi indicati,

IL DICHIARANTE

.....

SCHEDA INFORMATIVA
ALLEGATA

Denominazione:
Indirizzo:
CAP: Località:
Tel: Fax e-mail
Sito Internet

Tipo di cucina

.....

Specialità

.....
.....

Prodotti Tipici utilizzati

.....
.....

Carta dei Vini

.....

Ambientazione

N. Sale:
N. posti a tavola:
Parcheggio Auto:

.....
.....

Apertura

Orario:
Giorno chiusura:
Ferie:

Ricetta

Ingredienti:
.....
.....

Prodotti Tipici:
.....
.....

Preparazione:
.....
.....
.....