

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI VITERBO**



AZIENDE AGRITURISTICHE

**MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

Aprile 2012



AZIENDE AGRITURISTICHE

MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DEL MARCHIO TUSCIA VITERBESE

Disposizioni generali

Le strutture agrituristiche licenziatricie del marchio Tuscia Viterbese dovranno, in prima istanza, essere conformi alle normative ed ai regolamenti internazionali, nazionali, regionali e provinciali vigenti e relativi al settore.

Qualsiasi carenza significativa riscontrata in sede di verifica e/o dalle autorità competenti, relativa agli adempimenti previsti dalla normativa cogente, comporta un rigetto della richiesta della licenza d'uso del marchio Tuscia Viterbese o, qualora l'azienda sia già licenziataria del marchio collettivo, una sospensione temporanea della licenza stessa fino al ripristino della conformità.

Sulla base delle peculiarità delle strutture presenti nella Tuscia viterbese e per le finalità generali del marchio collettivo Tuscia Viterbese, l'azienda agrituristica licenziataria deve, nell'erogazione dei propri servizi, considerare in maniera prioritaria gli aspetti che legano l'attività al territorio circostante, quali:

- l'integrazione con il paesaggio agroforestale della zona;
- l'offerta enogastronomica che deve essere fortemente rappresentativa dei prodotti agroalimentari e tipici del territorio;
- la divulgazione presso i propri ospiti di informazioni relative alle diverse peculiarità del territorio (beni artistici, storici ed ambientali, eventi culturali, gastronomia ed artigianato tipico, etc.).

I suddetti aspetti sono esplicitati nei diversi punti contenuti nel presente disciplinare.

In ogni caso tutti i servizi erogati dall'agriturismo licenziatario dovranno svolgersi entro i confini dell'azienda agricola.

In base alla classificazione riportata nell'art. 19 del Regolamento regionale 31 luglio 2007, n. 9, attuativo delle Legge regionale 2 novembre 2006, n. 14, le aziende agrituristiche si distinguono secondo le seguenti tipologie:

- a. agriturismo tradizionale;
- b. agriturismo con caratterizzazione enogastronomica;
- c. agriturismo con caratterizzazione naturalistica;
- d. agriturismo con caratterizzazione culturale;
- e. agriturismo con caratterizzazione biologica;
- f. agriturismo con caratterizzazione ecologica.

Ferme restando le disposizioni di legge previste per ciascuna delle tipologie sopra indicate, ai fini dell'ottenimento e mantenimento della licenza d'uso del marchio Tuscia Viterbese, l'agriturismo dovrà ottemperare agli adempimenti previsti nel presente disciplinare.



AZIENDE AGRITURISTICHE

MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DEL MARCHIO TUSCIA VITERBESE

Inoltre, nel caso non sussista il requisito previsto all'art. 3, comma 1 del Regolamento generale all'uso del marchio Tuscia Viterbese, secondo il quale il soggetto richiedente deve aver maturato almeno tre anni di iscrizione nel registro imprese della CCIAA di Viterbo, la licenza d'uso può comunque essere rilasciata se il soggetto richiedente subentra in un'unità locale già esercente attività simile da almeno tre anni.

Contesto ambientale

La sede dell'agriturismo dovrebbe essere posizionata ad una distanza dagli insediamenti urbani o da altre forme di attività extra agroforestali tale da assicurare agli ospiti un contesto ambientale e paesaggistico coerente con le attività dell'azienda agricola.

E' auspicabile un'adeguata segnaletica informativa interna presso i luoghi fruibili all'ospite, al fine di rafforzare la divulgazione relativa alle attività agricole della struttura e della zona. La realizzazione grafica della segnaletica interna o di avvicinamento dovrà tenere conto delle specifiche normative vigenti sull'argomento e dell'immagine coordinata del marchio Tuscia Viterbese.

Per la struttura ricettiva dovrà essere ben identificabile l'appartenenza al Marchio Tuscia Viterbese sulla porta d'ingresso attraverso supporti informativi (vetrofanie, targhe, cartelli) forniti dallo Sportello Marchio Tuscia Viterbese.

Servizio di somministrazione di alimenti e bevande

Ferme restando le specifiche riportate all'art. 21 del Regolamento regionale prima citato, al di là delle disposizioni minime previste dall'art. 14 della vigente Legge regionale, le strutture che offrono il servizio di somministrazione di alimenti e bevande dovranno attenersi a quanto segue:

- presentare al pubblico, in forma scritta, la carta dei menù, dei vini ed eventualmente degli oli extravergine d'oliva; tali documenti proposti dovranno includere una pagina promozionale/informativa relativa al marchio Tuscia Viterbese e riassuntiva con l'elenco di tutti i prodotti a marchio Tuscia Viterbese utilizzati dall'esercizio;
- proporre al pubblico, in forma scritta, almeno un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto ed un dolce realizzati con prodotti a marchio Tuscia Viterbese, eventualmente anche inclusi nell'elenco di piatti tipici locali allegato al presente disciplinare;
- prevedere che nella carta dei vini o nel menù laddove vengano offerti anche vini non di produzione propria ci siano almeno 2 etichette di vino bianco e 2 di vino rosso prodotti nella provincia di Viterbo e di questi almeno il 50% a marchio Tuscia viterbese;
- l'olio extravergine d'oliva a disposizione dei clienti come condimento, deve essere esclusivamente DOP TUSCIA o CANINO e possibilmente a marchio Tuscia Viterbese; nel



AZIENDE AGRITURISTICHE

MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DEL MARCHIO TUSCIA VITERBESE

caso l'esercizio proponga una carta degli oli, si devono includere le due DOP della provincia di Viterbo (Tuscia e Canino) e almeno 2 etichette a marchio Tuscia Viterbese;

- in caso di pernottamento, l'azienda agrituristica dovrà assicurare ai propri ospiti un'adeguata prima colazione che contempra un'offerta di prodotti locali e/o a marchio Tuscia Viterbese.

I piatti realizzati secondo ricette della Tuscia Viterbese e con prodotti a marchio Tuscia Viterbese, nonché i vini e gli oli extravergine d'oliva appartenenti allo stesso marchio, dovranno essere adeguatamente segnalati nelle rispettive carte, con indicazione letteraria e collocando il logo del marchio Tuscia Viterbese accanto alle preparazioni.

Nel caso sia presente un punto vendita, ci si dovrà attenere a quanto riportato nel "Regolamento per l'affiliazione al progetto Marchio Tuscia Viterbese" valido per il settore commerciale, della Camera di Commercio di Viterbo.

Qualora l'azienda agrituristica proponga in somministrazione e alla vendita esclusivamente prodotti realizzati in proprio e non contrassegnati con il marchio Tuscia Viterbese, decadono gli obblighi previsti dai precedenti del paragrafo; tale deroga non sarà valida se l'azienda dovesse comunque rifornirsi da fornitori esterni per gli stessi prodotti.

Ruolo informativo

L'agriturismo deve rappresentare un punto di riferimento per gli ospiti che intendono ricevere informazioni sul territorio e sulle produzioni tipiche locali agroalimentari e artigianali.

Per rafforzare tale funzione la struttura dovrà mettere a disposizione degli ospiti nelle camere ed in apposito contenitore posto in posizione ben visibile all'ingresso materiali informativi e promozionali forniti dallo Sportello Marchio Tuscia Viterbese.

Inoltre l'agriturismo, per integrarsi maggiormente con le altre realtà economiche e culturali del territorio, deve assicurare, per quanto possibile, la propria partecipazione alle iniziative camerali volte a tal fine quali, per esempio, il progetto "Welcome in Tuscia".



AZIENDE AGRITURISTICHE

MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DEL MARCHIO TUSCIA VITERBESE

Modalità di controllo

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti di erogazione dei servizi delle strutture agrituristiche della Tuscia Viterbese, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata - CIS del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio collettivo Tuscia Viterbese (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti e soggetti terzi competenti sulla materia.

Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove oggettive e documentali, da rendere disponibili su richiesta degli auditor, per le verifiche che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso la struttura licenziataria del marchio Tuscia Viterbese.

La Camera di Commercio di Viterbo, anche attraverso le Sue controllate, potrà istituire un sistema di verifica del gradimento da parte della clientela anche attraverso l'attivazione di un numero verde per la segnalazione delle osservazioni, delle lamentele o delle proposte.

Garanzie del soggetto Licenziatario

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione.

Le modalità di erogazione del servizio e le strutture adottate dal licenziatario devono essere conformi alla normativa vigente relativa agli aspetti della sicurezza, igienico-sanitari e di settore.

E' auspicabile inoltre qualsiasi miglioramento delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione, al di sotto dei limiti di legge, dei potenziali inquinanti emessi nel corso dell'erogazione dei servizi.

Allegato

Per la realizzazione dei piatti tipici della Tuscia viterbese proposti nel menù si può fare riferimento alle ricette riportate nella sezione del sito internet della Provincia di Viterbo (www.provincia.vt.it/cucina/) dedicata alla cucina tipica.

Antipasti

- Bruschetta del frantoio
- Crostini di lepre
- Panzanella col pomodoro e basilico
- Pizzacce, frittelloni, fregnacce
- Canata
- Tagliere di formaggi e/o salumi del marchio Tuscia Viterbese

Primi

- Acquacotta alla maremmana
- Brodo di tinca con i tagliolini
- Gnocchi di patate
- Lombrichelli
- Maccaroni di Canepina o Fieno canepinese
- Minestra col battuto
- Minestra di ceci e castagne
- Polenta nella spianatoia
- Polentina
- Polenta imbracata
- Zuppa coi funghi
- Zuppa col pesce di lago sbroschia casalinga
- Zuppa con gialloni e l'erbarelle
- Zuppa con le fave
- Zuppa d'agnello giubba e calzoni
- Zuppa di ceci con il baccalà

Secondi

- Abbacchio al forno
- Coratella in padella con carciofi
- Coratella in padella con cipolla
- Pignattaccia
- Pollo alla cacciatore
- Porchetta
- Salsicce in padella con rape
- Salsicce in padella con patate
- Salsicce in padella con olive
- Salsicce in padella con broccoli
- Spezzatino d'agnello al bujone
- Trippa al sugo
- Coda alla vaccinara

- Testina con fagioli
- Zampetti di vitello
- Coniglio verde leprino della Tuscia Viterbese
- Piatto a base di carne a marchio Tuscia Viterbese
- Anguilla alla pescatora
- Coregone alla bolsenese
- Coregone con salsa alla martana
- Coregone al forno con patate
- Filetti di persico
- Latterini fritti
- Luccio in umido
- Tinca a porchetta
- Frittata con gli strigoli
- Frittatine ripassate al tegame "a trippa"

Contorni a base di vegetali

- Broccoli strascinati
- Carducci in umido
- Fagioli con le cotiche
- Fave al guanciale
- Lenticchie in umido
- Mazzocchi puntarelle
- Misticanza
- Parmigiana di melanzane
- Carote di Viterbo
- Legumi e farro del marchio Alta Tuscia
- Piatto con patate o cavolfiore bianco o cavolo broccolo romanesco del marchio Tuscia Viterbese

Dolci

- Amaretti alle Mandorle Amare
- Brutti Buoni
- Biscotto di Sant'Anselmo di Bomarzo
- Castagnole viterbesi
- Ciambelline all'anice della Tuscia
- Ciambelline al vino e all'anice
- Ciambella dolce Civitonica
- Cicerchiata
- Frittelle di riso
- Maritozzi di Quaresima
- Maritozzo Viterbese
- Mostaccioli
- Pane del vescovo
- Pangiallo della Tuscia
- Panpepato



AZIENDE AGRITURISTICHE

MODALITA' DI OTTENIMENTO E MANTENIMENTO DEL MARCHIO TUSCIA VITERBESE

- Paste al limone di Monterosi
- Pizza di Pasqua della Tuscia
- Ravioli fritti con la ricotta
- Torrone al miele alle nocciole
- Tozzetti alle nocciole di Viterbo

Pani e simili

- Pane casareccio sciapo
- Pane di semola di grano duro (pane nero di Monteromano)
- Pizza bianca strascinata
- Pizza Corchianese
- Pizza Patate e Chiodi di Garofano