

QUESTO ESERCIZIO FA PARTE DEL CLUB DI PRODOTTO
OSTERIA TIPICA TRENINA
e, in quanto tale, deve garantire il rispetto dei seguenti requisiti:



1. PRODOTTI:

Ciascun esercizio deve prevedere l'offerta dei seguenti prodotti:

- **Vini bianchi e rossi**

Complessivamente 10 tipologie diverse e 30 etichette di vino trentino.

Nel caso di offerta di vino sfuso, lo stesso deve essere trentino.

- **Vini da dessert**

Vino santo Trentino D.O.C., moscato giallo e moscato rosa.

- **Spumanti**

5 etichette Trento D.O.C.

- **Grappe**

6 tipologie diverse e 10 etichette.

- **Acqua**

L'acqua proposta ai tavoli, in assenza di diverse esplicite indicazioni da parte del cliente, deve essere trentina.

- **Formaggi**

Almeno 5 tipologie diverse di formaggi trentini.

Il formaggio grattugiato proposto ai tavoli deve essere trentino.

- **Latte**

Il latte impiegato nell'elaborazione delle ricette deve essere trentino.

- **Salumi**

Almeno 3 tipologie diverse di salumi trentini.

- **Olio**

Un olio extravergine di oliva trentino deve essere presente in sala a libera disposizione dei clienti.

- **Pesce**

Coloro che propongono la trota o il salmerino devono utilizzare prodotti trentini e segnalare la rispettiva provenienza.

- **Miele e confetture**

Nel caso si prevedano abbinamenti di piatti o dessert con miele o confetture o nel caso di piatti comunque realizzati con tali prodotti, questi devono essere di produzione trentina.

- **Frutta**

Frutta fresca trentina (compatibilmente con la stagione).

La mela del Trentino, anche come componente di un dolce, da settembre a giugno.

- **Farina**

La farina gialla impiegata nell'elaborazione dei piatti deve essere trentina.

I prodotti impiegati nella preparazione delle ricette devono essere di norma freschi e variare a seconda della stagione, valorizzando la zona di provenienza del prodotto e la localizzazione del ristorante.

2. MENÙ E CARTA DEI VINI

- **Menù di degustazione trentino**

L'osteria tipica trentina deve prevedere e pubblicizzare nel menù una proposta di "Menù di degustazione trentino" completo di primo piatto, secondo e dessert, a prezzo dichiarato, preparato con prodotti principalmente freschi e di stagione e facendo riferimento a ricette tradizionali trentine. Nell'ambito di tale menù è obbligatorio indicare la provenienza trentina dei principali prodotti utilizzati (località trentina o produttore o cooperativa di produttori o consorzio di produttori o associazione di produttori o D.O.P. o I.G.T. o prodotto tipico trentino) ed è consigliabile provvedere alla descrizione di alcune delle ricette utilizzate per la preparazione dei relativi piatti.

- **Tagliere degustazione formaggi**

L'Osteria tipica trentina deve prevedere e pubblicizzare nel menù una proposta di "Tagliere degustazione formaggi" contenente almeno 5 diverse tipologie di cui deve essere riportata una breve descrizione.

- **Tagliere degustazione salumi**

L'Osteria tipica trentina deve prevedere e pubblicizzare nel menù una proposta di "Tagliere degustazione salumi" contenente almeno 3 diverse tipologie di cui deve essere riportata una breve descrizione.

- **Carta dei vini**

L'Osteria tipica trentina è tenuta ad utilizzare una "Carta dei vini" che contenga nella parte iniziale una presentazione dei vini trentini, prendendo a riferimento quella proposta dalla C.C.I.A.A. di Trento.

Le proposte di vini trentini devono inoltre essere anteposte a quelle di vini di altra provenienza.

3. FORMAZIONE

Il titolare dell'Osteria tipica trentina deve valorizzare e incentivare la crescita professionale dei propri collaboratori anche con la frequenza di appositi corsi di aggiornamento organizzati dalla C.C.I.A.A. di Trento o dalle Organizzazioni di categoria. Tali corsi devono prevedere in particolare approfondimenti sulle specificità dei singoli prodotti trentini e sulle tecniche di comunicazione e di servizio.

4. ATMOSFERA, AMBIENTE E PROMOZIONE DEL TERRITORIO

- Il titolare, anche tramite i propri collaboratori, deve essere in grado di presentare e illustrare i prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti e di evidenziarne le caratteristiche in modo da valorizzare il territorio e la cultura locale. La presentazione e l'illustrazione deve essere effettuata obbligatoriamente, anche in assenza di esplicita richiesta da parte del cliente, con riferimento al "Menù di degustazione trentino", al "Tagliere degustazione formaggi" ed al "Tagliere degustazione salumi". In tale contesto deve essere fatta anche una breve descrizione del progetto relativo all'Osteria tipica trentina.
- Il titolare e i suoi collaboratori devono dimostrare sempre gentilezza, cortesia e competenza nell'illustrazione delle proposte e nell'accompagnamento delle scelte in merito alle pietanze ed alle relative bevande, con particolare riferimento alla promozione dei prodotti e del territorio.
- Fermi restando gli obblighi di garantire un'atmosfera calda e accogliente, di utilizzare prodotti trentini e di promuovere il territorio, le Osterie tipiche trentine caratterizzate da una tipologia di locali e di arredamento (anche con riferimento alla localizzazione, alla struttura architettonica ed all'utilizzo del legno e della pietra) che nel sentire comune offrano una percezione rustica-tradizionale, potranno avvalersi, previa specifica attribuzione, dell'ulteriore definizione: "Tradizionale".
- All'interno di ciascun ristorante devono essere individuati appositi spazi adibiti alla distribuzione del materiale informativo relativo ai prodotti trentini ed agli esercizi aderenti al marchio.
- L'esercizio, nel rispetto della normativa vigente, può disporre per la vendita di prodotti tipici locali rientranti tra quelli che è autorizzato a somministrare.
- L'esercizio non può e non deve utilizzare nella somministrazione dei pasti il sistema del self-service; l'attività di pizzeria è invece ammessa, ma solo qualora:
 - sia svolta in locali chiaramente distinti e separati rispetto a quelli della ristorazione tradizionale;
 - vengano adottate modalità di gestione e di pubblicizzazione dell'esercizio che non vanifichino le finalità del progetto;
 - sia garantito, per quanto possibile, l'utilizzo di prodotti locali anche nella preparazione delle pizze.

5. UTILIZZO E PROMOZIONE DEL MARCHIO:

- Il titolare ha il diritto e l'obbligo di utilizzare l'apposito marchio di prodotto "Osteria tipica trentina" creato per evidenziarne l'appartenenza e per facilitare il riconoscimento da parte della clientela in tutte le proprie comunicazioni, menù, carta dei vini, brochure, depliant, carta intestata, sito internet, etc. Il logo, individuato ai sensi dell'articolo 4, comma 5 del D.P.G.P. 14 giugno 2001, n. 21-72/Leg., deve altresì essere esposto in modo ben visibile all'esterno dell'esercizio.
- Il titolare ha l'obbligo, fatte salve situazioni particolari adeguatamente motivate, di partecipare alle iniziative ed agli incontri proposti dalla Provincia autonoma di Trento o dagli altri Soggetti dalla stessa delegati, al fine di promuovere e valorizzare il marchio di prodotto.
- Sulle carte del menù o su appositi cartelli esposti in modo ben visibile all'interno della sala da pranzo, devono essere riportati tutti i requisiti previsti per l'adesione al marchio di prodotto e deve essere espressamente e chiaramente indicata la possibilità da parte dei clienti di inviare al Servizio provinciale competente in materia di polizia amministrativa, anche con le apposite cartoline, eventuali osservazioni in merito al servizio riscontrato, sia di carattere positivo che di carattere negativo.
- L'Osteria tipica trentina deve garantire la sussistenza di tutti i requisiti durante tutti i giorni di apertura dell'esercizio e nei confronti di tutti i clienti.