



STRADA DEL
GUSTO
NORD SARDEGNA

DISCIPLINARE DI QUALITÀ

Rev. 0 del 12-04-2006

**DISCIPLINARE DI QUALITÀ
DELLA
“STRADA DEL GUSTO NORD SARDEGNA”**



INDICE

1. PREMESSA	3
1.1. TIPOLOGIE DI AZIENDE AMMESSE NELL'ITINERARIO	5
2. REQUISITI DI QUALITÀ	6
2.1. AZIENDE, CONSORZI E COOPERATIVE DI TRASFORMAZIONE, PRODUZIONE E VENDITA	6
2.2. AZIENDE AGRITURISTICHE	7
2.3. RISTORANTI.....	8
2.4. BED & BREAKFAST.....	10
2.5. HOTEL	11
2.6. REQUISITI OBBLIGATORI IN SEGUITO ALL'INSERIMENTO DELLE AZIENDE E STRUTTURE NEL CLUB DI PRODOTTO.....	12
3. ALLEGATI	12

1. PREMESSA

Nell'ambito del progetto R.E.S.A. (Route Européenne des Sens Authentiques), finanziato con fondi del PIC INTERREG III A, ASSE 2 - Ambiente, turismo e sviluppo sostenibile, Mis. 2.2 -Sviluppo e promozione dei mestieri e dei Territori, l'Amministrazione Provinciale di Sassari, l'Assessorato al Turismo e Attività Produttive, in collaborazione con l'Associazione Temporanea di Imprese costituita da Item Srl, Dipartimento di Scienze Ambientali Agrarie e Biotecnologie Agro-Alimentari dell'Università di Sassari e Albatros & Associati, ognuna per le proprie competenze, collaborano alla realizzazione di un progetto finalizzato alla creazione di itinerari turistici volti alla valorizzazione degli aspetti enogastronomici, del patrimonio, storico - culturale, archeologico e ambientale del Nord Sardegna.

Il territorio individuato per la realizzazione dell'iniziativa è quello corrispondente alle nuove province di Sassari e Olbia Tempio dove nasce la "Strada del Gusto del Nord Sardegna" che va ad arricchire l'offerta turistica esistente.

La creazione di tale prodotto turistico di nicchia di notevole valenza, basato su un circuito di imprese agro-alimentari e strutture ricettivo/ristorative tipiche, si fregia di un marchio di tipicità che crea un valore aggiunto su tutto il territorio.

L'area di riferimento può contare su alcune produzioni alimentari tradizionali di alto pregio. I prodotti agro-alimentari tipici simboleggiano materialmente il modo di vivere e la qualità di un territorio. Il legame che esiste con il territorio ha suggerito l'idea di itinerari certificati atti a valorizzare, da un punto di vista turistico, quei sapori che diventano prodotti unici in quel determinato luogo.

Il turismo enogastronomico è infatti una forma di turismo culturale che, proponendo un nuovo modo di vivere la vacanza, punta alla valorizzazione del paesaggio, alla conservazione del patrimonio rurale, alla valorizzazione di produzioni tipiche. Esso offre ai turisti momenti di forte emozionalità e arricchimento e nel contempo permette agli operatori agricoli e ai produttori del tipico di diversificare la propria attività, ottenendo significativi elementi di valore aggiunto, sia in termini di visibilità dei propri prodotti, che in termini economici.

"La Strada del Gusto del Nord Sardegna" è un sistema di coordinamento e offerta di un patrimonio di cultura, tradizioni agricole ed enogastronomiche, di vocazione del territorio e

della sua popolazione. Esso dà vita ad un sistema integrato con il quale, attraverso l'offerta dei prodotti, si vuole far conoscere al turista il territorio con le sue tradizioni storiche e culturali. La creazione di percorsi, attraverso i quali guidarlo alla scoperta delle tradizioni del territorio, consente, tra le altre cose, di creare una rete di rapporti, anche di tipo economico, fra tipologie di attività differenti. La struttura agricola del territorio preso in esame infatti è costituita tra l'altro da microimprese che possono trarre vantaggi dal turismo enogastronomico potenziando nel complesso l'imprenditoria.

Per il buon esito dell'iniziativa si deve garantire al turista l'autenticità e l'originalità del prodotto e la bontà di tutti i servizi offerti, attraverso la definizione di un sistema di garanzia della qualità che consenta di verificare continuamente l'operato dei singoli e di intervenire affinché venga posto rimedio in caso di insoddisfazione degli ospiti.

Per dare un effettivo impulso al progetto si è pensato di individuare forme organizzative che potessero mettere insieme gli operatori della produzione enogastronomica di qualità, gli operatori della ricettività e gli operatori dei servizi turistici, in modo da creare un circuito virtuoso di cui tutti gli operatori potessero beneficiare.

Il Club di Prodotto "La Strada del Gusto del Nord Sardegna", con i suoi itinerari enogastronomici, si propone di offrire al turista prodotti e servizi che si differenzino e si distinguano da quelli di aziende non rientranti nel club stesso; per fare questo, sono stati definiti degli standard di qualità che le aziende che rientrano nel club devono rispettare.

Tali standard rappresentano i requisiti minimi di qualità per poter rientrare negli itinerari del Club ed utilizzare il Marchio Collettivo "La Strada del Gusto del Nord Sardegna", un marchio/logo collettivo che contraddistingue dai concorrenti, identificando i percorsi; un marchio di riconoscimento e di qualità. Per qualità si intende sia quella del prodotto offerto, che dell'accoglienza e qualità complessiva della organizzazione e gestione, che fa scaturire nell'ospite la sua soddisfazione e un desiderio di ritornare in quei luoghi e di consigliarli ad altri.

In tale contesto, il connubio tra Itinerari Enogastronomici e Club di Prodotto rappresenta la forma migliore di offerta turistica integrata nelle aree rurali, consentendo di associare una serie di prodotti e servizi dell'enogastronomia ad un ambito geografico delimitato.

La caratteristica innovativa dei Club di Prodotto è quella di riunire i partner dell'industria turistica in senso allargato. Pertanto ne possono far parte le imprese dei settori industriali, le



imprese ricettive (alberghi, agriturismi, B&B, ecc.), dei trasporti, di servizi, gli organismi turistici, le associazioni di categoria, gli enti pubblici, ecc.

Il progetto rappresenta pertanto un'occasione per la promozione di tutti quei soggetti che hanno tra i loro obiettivi quello di migliorare la qualità della propria offerta e di creare delle proposte in grado di dare valore aggiunto al proprio operato in particolare nei cosiddetti periodi di bassa stagione.

Attraverso “La Strada del Gusto del Nord Sardegna” il territorio viene visto come ambiente naturale, come ambiente sociale, e nella sua dimensione di paesaggio come sistema di segni, intendendo questi ultimi come fenomeni di comunicazione. La strada diviene mezzo attraverso il quale poter sentire l'ambiente in cui ci troviamo.

Gli standard di qualità de “La Strada del Gusto del Nord Sardegna” sono stati differenziati per tipologia di attività, con lo scopo di introdurre un elemento di qualificazione che consenta di garantire sempre al turista, nell’offerta dei prodotti / servizi, un livello di qualità. Lo scopo è quello di valorizzare i prodotti di qualità del Nord Sardegna, esaltandone il legame con il territorio.

Il disciplinare contiene:

- a) I requisiti di qualità da rispettare;
- b) La definizione dei tempi necessari al raggiungimento degli standard di qualità da parte dei soggetti aderenti al Club di prodotto;
- c) il riferimento ai prodotti tradizionali.

Nei capitoli successivi sono elencati per le differenti tipologie di attività gli standard di qualità che le aziende devono rispettare.

1.1. Tipologie di aziende ammesse nell’itinerario

Di seguito sono riportate le tipologie di attività alle quali si fa riferimento per la definizione degli standard:

1. Aziende, Consorzi e Cooperative di trasformazione, produzione e vendita;
2. Aziende agrituristiche;
3. Ristoranti;
4. Bed & breakfast;
5. Hotel.

2. REQUISITI DI QUALITÀ

Le aziende costituenti il Club di Prodotto devono rispettare le normative vigenti per il settore di appartenenza e devono garantire degli standard minimi di qualità definiti attraverso i requisiti di qualità specificati in questa sezione del disciplinare. I requisiti di qualità sono:

- 1) **Requisiti obbligatori**, senza il possesso dei quali un'azienda non può essere ammessa a far parte del Club di Prodotto "Strada del Gusto Nord Sardegna";

Alcuni di questi requisiti potranno non essere presenti al momento dell'iscrizione al club di prodotto, ma dovranno essere raggiunti entro 12 mesi dal momento dell'accettazione della domanda di adesione.

Un requisito al quale devono sottostare tutte le strutture ricettive e di ristorazione aderenti è quello di garantire **l'apertura per almeno 6 mesi all'anno**.

2.1. Aziende, Consorzi e Cooperative di trasformazione, produzione e vendita

I **requisiti obbligatori** che devono essere rispettati dalle aziende al momento della iscrizione al club di prodotto sono:

- 1) Ubicazione delle aziende all'interno delle Province di Sassari e Olbia Tempio;
- 2) Ubicazione delle aziende in un ambiente caratteristico, vicino a risorse naturali, culturali, archeologiche;
- 3) Linearità dei processi produttivi;
- 4) Pulizia dei locali;
- 5) Fornire informazioni sui prodotti tradizionali e sui prodotti a Marchio d'origine (DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG) di propria produzione;
- 6) Vendita presso lo spaccio aziendale di prodotti di propria produzione o trasformazione, ed eventualmente prodotti tipici sardi locali e regionali;
- 7) Produrre uno o più prodotti tipici contenuti nell'allegato 1;
- 8) Utilizzare materie prime o semilavorati di produzione locale o regionale;
- 9) Disporre di telefono;
- 10) Disporre di fax e/o posta elettronica.



I seguenti **requisiti obbligatori** sono da raggiungere entro **12 mesi** dal momento dell'accettazione della domanda di adesione:

- 1) Disporre di indumenti per i visitatori o di sistemi per far vedere il processo dall'esterno dell'area produzione;
- 2) Disporre di segnaletica di avvicinamento alla struttura;
- 3) Allestire aree o piazzali di sosta all'interno dell'azienda o in prossimità di essa per rendere più agevole l'accesso ai visitatori;
- 4) Allestire aree di accoglienza per i visitatori;
- 5) Disporre di contenitori per i rifiuti accessibili ai visitatori;
- 6) Conoscere una o più lingue straniere;
- 7) Conoscere il dialetto locale;
- 8) Organizzare visite guidate o attività dimostrative o degustazioni su prenotazione;
- 9) Assicurazione per i visitatori;
- 10) Offrire materiale informativo del territorio approvato dal Club di Prodotto.

2.2. Aziende agrituristiche

I **requisiti obbligatori** che devono essere rispettati dalle aziende al momento della iscrizione al club di prodotto sono:

- 1) Ubicazione delle aziende all'interno delle province di Sassari e Olbia Tempio;
- 2) Ubicazione delle strutture in un ambiente caratteristico, vicino a risorse naturali, culturali, archeologiche;
- 3) Essere in grado di offrire i seguenti servizi:
 - riscaldamento
 - parcheggio
 - biancheria
 - prenotazione elettronica
- 4) Pulizia dei locali;
- 5) Disporre di telefono;
- 6) Disporre di fax e/o posta elettronica;
- 7) Disporre di brochure o altre forme di comunicazione;
- 8) Presentazione storia e tradizione;

- 11) Conoscenza del dialetto locale;
- 12) Rendersi reperibili durante il periodo di permanenza dell'ospite;
- 13) Utilizzare dei prodotti tradizionali;
- 14) Utilizzare ingredienti e prodotti provenienti dal territorio locale;
- 15) La cucina deve essere di tipo tradizionale;
- 16) Tra i piatti proposti devono essere presenti dei piatti locali;
- 17) Presenza di piatti variabili per stagione;
- 19) Presenza di vini locali tra quelli proposti.

I seguenti **requisiti obbligatori sono da raggiungere entro 12 mesi** dal momento dell'accettazione della domanda di adesione:

- 1) Presenza di arredi tipici;
- 2) Presenza di espositori con materiale informativo sul territorio;
- 3) Collaborazione con operatori del territorio;
- 4) Essere in grado di offrire i seguenti servizi:
 - accessibilità disabili;
- 5) Disporre di sito web;
- 6) Disporre di segnaletica di avvicinamento alla struttura;
- 7) Partecipazione a seminari o corsi di formazione relativi alla creazione, gestione e promozione dell'attività agrituristica;
- 8) Assicurazione sui clienti.

2.3. Ristoranti

I **requisiti obbligatori** che devono essere rispettati dalle strutture al momento della iscrizione al club di prodotto sono:

- 1) Ubicazione delle strutture all'interno delle province di Sassari e Olbia Tempio;
- 2) Ubicazione delle strutture in un ambiente caratteristico, vicino a risorse naturali, culturali, archeologiche;
- 3) Pulizia dei locali;
- 4) Essere in grado di offrire i seguenti servizi:
 - Accessibilità disabili

- Riscaldamento
 - Carta di Credito
 - Parcheggio;
- 5) Disporre di segnaletica di avvicinamento alla struttura;
 - 6) Disporre di telefono;
 - 7) Disporre di fax e/o posta elettronica;
 - 8) Disporre di brochure o altre forme di comunicazione;
 - 9) Conoscere una o più lingue straniere;
 - 10) Conoscenza del dialetto locale;
 - 11) Presentazione storia e tradizione;
 - 12) Uso di ingredienti e prodotti dal territorio locale e regionale;
 - 13) La cucina deve essere di tipo tradizionale;
 - 14) Presenza nel menu di piatti locali;
 - 15) Presenza di piatti variabili per stagione;
 - 16) Menu rivolti a particolari tipologie di cliente;
 - 17) Presenza di vini locali nella carta

I seguenti **requisiti obbligatori sono da raggiungere entro 12 mesi** dal momento dell'accettazione della domanda di adesione:

- 1) Presenza di un angolo del tipico con prodotti del territorio;
- 2) Partecipazione a corsi di formazione relativi alla creazione, gestione e promozione dell'attività di ristorazione;
- 3) Presenza di espositori di materiale informativo del territorio;
- 4) Collaborazione con operatori del territorio;
- 5) Arredi tipici;
- 6) Assicurazione sui clienti;
- 7) Proposta di eventi musicali e letterari legati al cibo;
- 8) Proposta di menù legati alle manifestazioni locali.

2.4. Bed & breakfast

I **requisiti obbligatori** che devono essere rispettati dalle strutture al momento della iscrizione al club di prodotto sono:

- 1) Ubicazione delle aziende all'interno delle province di Sassari e Olbia Tempio;
- 2) Ubicazione delle strutture in un ambiente caratteristico, vicino a risorse naturali, culturali, archeologiche;
- 3) Pulizia dei locali;
- 4) Conoscere una o più lingue straniere;
- 5) Conoscenza del dialetto locale;
- 6) Essere in grado di offrire i seguenti servizi:
 - Riscaldamento
 - Biancheria
 - Prenotazione elettronica
- 7) Disporre di telefono;
- 8) Disporre di fax e/o posta elettronica;
- 9) Disporre di brochure o altre forme di comunicazione;
- 10) Presenza di un'area comune da condividere con gli ospiti;
- 11) Esposizione al pubblico dei prezzi;
- 12) Rendersi reperibili durante il periodo di permanenza dell'ospite;
- 13) Capacità di mettere a disposizione degli ospiti le conoscenze sul territorio.

I seguenti **requisiti obbligatori sono da raggiungere entro 12 mesi** dal momento dell'accettazione della domanda di adesione:

- 1) Disporre di segnaletica di avvicinamento alla struttura;
- 2) Disporre di sito web;
- 3) Presenza di espositori di materiale informativo del territorio;
- 4) Partecipazione a corsi di formazione relativi alla creazione, gestione e promozione dell'attività del bed & breakfast;
- 5) Collaborazione con operatori del territorio;
- 6) Presenza di arredi tipici;
- 7) Assicurazione sui clienti.

2.5. Hotel

I **requisiti obbligatori** che devono essere rispettati dalle strutture al momento della iscrizione al club di prodotto sono:

- 1) Ubicazione delle strutture all'interno delle province di Sassari e Olbia Tempio;
- 2) Ubicazione delle strutture in un ambiente caratteristico, vicino a risorse naturali, culturali, archeologiche;
- 3) Pulizia dei locali;
- 4) Essere in grado di offrire i seguenti servizi:
 - a. Accessibilità disabili
 - b. Riscaldamento
 - c. Biancheria
 - d. Parcheggio
 - e. Carte di credito;
 - f. Prenotazione elettronica;
- 5) Insegna esterna con dati per la reperibilità in caso di assenza;
- 6) Conoscere una o più lingue straniere;
- 7) Conoscenza del dialetto locale;
- 8) Presentazione storia e tradizione;
- 9) Disporre di telefono;
- 10) Disporre di fax e/o posta elettronica;
- 11) Disporre di brochure o altre forme di comunicazione;
- 12) Presenza di espositori di materiale informativo del territorio;
- 13) Reperibilità durante il periodo di permanenza dell'ospite;
- 14) Uso di ingredienti e prodotti dal territorio locale;
- 15) Tipologia cucina (tradizionale);
- 16) Vendita prodotti tipici;
- 17) Presenza nel menu di piatti locali;
- 18) Presenza di piatti variabili per stagione;
- 19) Presenza di menù per particolari tipologie di cliente;
- 20) Presenza di vini locali nella carta.

I seguenti **requisiti obbligatori sono da raggiungere entro 12 mesi** dal momento dell'accettazione della domanda di adesione:

- 1) Disporre di segnaletica di avvicinamento alla struttura;
- 2) Arredi tipici;
- 3) Partecipazione a corsi di formazione relativi alla creazione, gestione e promozione dell'attività ricettiva;
- 4) Collaborazione con operatori del territorio;
- 5) Presenza di un angolo del tipico con prodotti del territorio;
- 6) Realizzazione di manifestazioni legate al cibo e alla musica, letteratura con artisti locali.
- 7) Assicurazione sui clienti.

2.6. Requisiti obbligatori in seguito all'inserimento delle aziende e strutture nel Club di Prodotto

Al momento dell'accoglimento nel Club le strutture e aziende devono attivarsi per adeguarsi ai seguenti requisiti entro 2 mesi dall'iscrizione:

- a) Esporre in luogo ben visibile la mappa del territorio interessato dall'itinerario e l'identificazione della struttura;
- b) Collocare in luogo ben visibile all'ingresso della struttura la denominazione esatta, i numeri di telefono, le indicazioni dell'offerta, ed il Marchio dell'itinerario "La Strada del Gusto del Nord Sardegna";
- c) Offrire materiale informativo dell'itinerario predisposto o approvato dal Club di Prodotto.

3. ALLEGATI

1. Elenco dei Prodotti Agro-alimentari e dei Piatti Tipici tradizionali maggiormente rappresentativi del territorio