



Il presente disciplinare, predisposto dall’Istituto Nazionale per le Ricerche Turistiche – ISNART – riporta i requisiti che le strutture itturistiche devono soddisfare per acquisire il marchio “Ospitalità Italiana”. Si specifica che la mancanza di alcuni dei requisiti di seguito indicati, non è vincolante ai fini dell’adesione. Il marchio “Ospitalità Italiana” ha l’obiettivo di qualificare le strutture rispetto ai requisiti di qualità del servizio e delle strutture. Le strutture che acquisiscono il marchio vengono inserite in un catalogo nazionale, diffuso a cura di ISNART, che permette al consumatore una scelta mirata e consapevole.

I requisiti riguardano i seguenti aspetti:

1. ACCESSO/POSIZIONE/PARCHEGGIO
2. ASPETTO COERENTE COL CONTESTO LOCALE
3. ACCOGLIENZA/OSPITALITÀ
4. AREE COMUNI
5. LOCALI RISTORAZIONE E COLAZIONE (per il ricettivo)
6. CAMERE (per il ricettivo)
7. BAGNI
8. SERVIZI AGGIUNTIVI
9. PRODOTTI LOCALI
10. APPROCCIO ECO-COMPATIBILE

La verifica del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare viene effettuato da un organismo, terzo e indipendente, che attribuisce un punteggio sulla base del quale viene rilasciato il marchio. Il punteggio minimo da raggiungere in relazione alla categoria Ittiturismo è definito in **140/200**.

La documentazione che potrà essere raccolta dal valutatore durante la visita al ristorante è la seguente:

- fotografie
- brochure e/o biglietti da visita (materiale promozionale)

## **1 ACCESSO/POSIZIONE/PARCHEGGIO**

*La struttura è ben segnalata, in ottime condizioni generali e corrisponde all’immagine proposta dal materiale promozionale*

- 1.1 La struttura è indicata per mezzo di insegne sulle vie d’accesso, ben posizionate e visibili anche di notte
- 1.2 L’accesso alla struttura è ben segnalato
- 1.3 Tutte le informazioni pubblicitarie corrispondono a veritiere e trovare riscontro nella struttura
- 1.4 Il sito Internet offre chiare informazioni per raggiungere la struttura, possibilmente anche in lingua straniera
- 1.5 In prossimità della struttura esistono delle aree predestinate alla sosta delle auto

## **2 ASPETTO COERENTE COL CONTESTO LOCALE**

*La struttura ha un aspetto esterno curato e in linea con le tradizioni locali*

- 2.1 La struttura offre un ambiente accogliente e confortevole, l’architettura e gli arredi sono in tema con lo stile e la tradizione locale
- 2.2 Le aree esterne vengono mantenute pulite, curate e in perfetto ordine
- 2.3 La struttura è ben illuminata all’esterno

## **3 ACCOGLIENZA/OSPITALITA’**

*L’accoglienza è attenta e cordiale*

- 3.1 La struttura ha una polizza assicurativa per la responsabilità civile e indica le informazioni sulla sicurezza
- 3.2 L’ingresso alle aree ad uso comune è facilmente visibile
- 3.3 L’ospite è accolto dal titolare, o dai suoi familiari con calore umano, cortesia e professionalità ed è sempre reperibile telefonicamente
- 3.4 Chi è preposto all’accoglienza è in grado di comunicare con la clientela straniera principale

## **4 AREE COMUNI**

*Nelle aree comuni ci sono spazi e servizi adeguati, coerenti con lo stile e vengono fornite informazioni*

- 4.1 La struttura presenta odori neutri, tutte le aree sono perfettamente pulite e l’atmosfera è piacevole
- 4.2 Esiste un’area in cui è presente documentazione turistica sul territorio, aggiornata e in due lingue (minimo)
- 4.3 Vengono fornite informazioni per effettuare escursioni in aree di interesse naturalistico (terra/mare)

## **5 LOCALI RISTORAZIONE E COLAZIONE (per il ricettivo)**

*Ristorazione e colazione (se ricettivo)*

- 5.1 Gli orari della colazione sono flessibili e comunicati anticipatamente agli ospiti
- 5.2 Sono rispettate le misure di sicurezza e igiene
- 5.3 La sala ristorante è ricavata in ambienti idonei
- 5.4 L’apertura è riservata solo agli ospiti o anche all’esterno secondo quanto regolato dalla Legge Regionale
- 5.5 La tavola risulta apparecchiata in maniera idonea e richiama lo stile del territorio
- 5.6 Le dotazioni della cucina sono ben funzionanti
- 5.7 Il menu prevede solo piatti tipici realizzati con ingredienti locali (a base di pesce)
- 5.8 Vengono realizzati corsi per la sfilettatura del pesce
- 5.9 Vengono forniti dei ricettari per la realizzazione di piatti a base di pesce
- 5.10 Vengono spiegati i sistemi per il trattamento e il riconoscimento del pesce

## **6 CAMERE (per il ricettivo)**

*Le camere sono perfettamente pulite e ordinate. L'arredamento rispetta lo stile del territorio, le dotazioni sono efficienti e i servizi sono compresi nel prezzo*

- 6.1 Si raccomanda che la pulizia sia totale
- 6.2 La porta d'ingresso è essere solida, sicura e funzionante
- 6.3 Il letto ha dimensioni e struttura tale da permettere un adeguato riposo, con biancheria e copriletto perfettamente puliti, fatti con materiali naturali
- 6.4 L'appartamento dispone di strumenti atti a proteggere dagli insetti

## **7 BAGNI**

- 7.1 I bagni sono di dimensioni proporzionate al numero degli ospiti
- 7.2 Nei bagni sono presenti un tappetino, un cestino pattumiera, ganci e appendini a muro, phon e forniture igieniche
- 7.3 I getti d'acqua sono adeguati e funzionanti
- 7.4 La biancheria in dotazione è costituita da 1 telo, 1 asciugamani e una salvietta per persona
- 7.5 Prodotti naturali, non inquinanti e/o biologici vengono messi a disposizione dell'ospite

## **8 SERVIZI AGGIUNTIVI**

*La struttura offre i servizi necessari per rendere il soggiorno piacevole e le informazioni sulle attività ricreative disponibili*

- 8.1 Tutte le strutture per l'offerta ricreativa sono ben tenute, curate e pulite
- 8.2 Gli ospiti vengono opportunamente informati sulle iniziative offerte dalla struttura, come ad es. le escursioni
- 8.3 Tutte le informazioni sulle tecniche colturali che si adottano sono a disposizione dell'ospite
- 8.4 Su richiesta, può concordare con l'ospite la possibilità di poter assistere all'attività dell'impresa ittica
- 8.5 L'azienda deve essere munita di assicurazione RC e infortuni degli ospiti
- 8.6 I principali mezzi di pagamento sono indicati con chiarezza
- 8.7 Vengono offerte informazioni sulle aree naturalistiche circostanti

## **9 PRODOTTI LOCALI**

*La struttura offre agli ospiti la possibilità di trovare prodotti agroalimentari genuini che provengono da aziende locali e informazioni relativa alla cultura della pesca*

- 9.1 Le aziende ittiche mettono a disposizione prodotti ittici in vendita o facilitano l'opportunità di acquisto

## **10 APPROCCIO ECO-COMPATIBILE**

*La gestione è attenta alla tutela ambientale*

- 10.1 Si raccomanda che la struttura ponga attenzione ai consumi idrici ed energetici, utilizzi sistemi solari termici e pannelli fotovoltaici.
- 10.2 Il trattamento dei rifiuti e degli oli usati è fatto nel rispetto dell’ambiente
- 10.3 Vengono offerte informazioni sulle possibilità di raggiungere l’azienda con mezzi di trasporto pubblico
- 10.4 I sistemi di illuminazione tengono conto dei sistemi per il risparmio energetico
- 10.5 Si suggerisce di evitare l’inquinamento luminoso