



UNIONCAMERE



ISNART

DISCIPLINARE TECNICO
PER IL RILASCIO DEL MARCHIO
“OSPITALITÀ ITALIANA”

- Pizzerie Italiane nel Mondo -



Sommario

| | |
|--|---|
| 1. INTRODUZIONE..... | 3 |
| 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE..... | 3 |
| 3. REQUISITI..... | 4 |
| 1) IDENTITÀ, DISTINTIVITÀ E COMUNICAZIONE..... | 4 |
| 2) ACCOGLIENZA..... | 4 |
| 3) MISE EN PLACE E CUCINA..... | 4 |
| 4) MENÙ..... | 5 |
| 5) PROPOSTA GASTRONOMICA..... | 5 |
| 6) CARTA DELLE BEVANDE..... | 5 |
| 7) INGREDIENTI BASE..... | 6 |
| 8) ESPERIENZA E COMPETENZA..... | 6 |
| 9) PRODOTTI DOP E IGP..... | 6 |
| 10) PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE MADE IN ITALY..... | 6 |



1. INTRODUZIONE

Unioncamere, con lo scopo di valorizzare le Pizzerie italiane all'estero che garantiscono il rispetto di standard qualitativi tipici dell'ospitalità italiana, ha promosso, con il supporto operativo dell'Istituto Nazionale Ricerche Turistiche - IS.NA.R.T. - società delle Camere di commercio, il progetto "OSPITALITÀ ITALIANA, PIZZERIE ITALIANE NEL MONDO"

Il Comitato di Coordinamento, organo di governance del progetto, ha definito e mantiene aggiornato il presente Disciplinare tecnico che fissa i requisiti che le Pizzerie italiane all'estero devono soddisfare al fine della concessione del marchio "Ospitalità Italiana, Pizzerie Italiane nel Mondo".

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il disciplinare definisce i requisiti per il rilascio del marchio "Ospitalità Italiana, Pizzerie Italiane nel Mondo" al fine di qualificare e valorizzare le strutture che fanno della qualità, della distintività italiana e del binomio destinazione - prodotto turistico italiano, gli elementi centrali della propria offerta

Il Disciplinare, di carattere generale e valido a livello internazionale, si compone delle successive 10 regole:

- 1) Identità, distintività e comunicazione
- 2) Accoglienza
- 3) Mise en place e cucina
- 4) Menù
- 5) Proposta gastronomica
- 6) Carta delle bevande
- 7) Ingredienti base
- 8) Esperienza e competenza
- 9) Prodotti DOP e IGP
- 10) Promozione e valorizzazione del made in Italy.

Ciascuna regola è declinata in specifici requisiti che sono di seguito illustrati. Sono previsti 8 requisiti definiti essenziali **(KO)**, che se non soddisfatti possono portare alla non concessione, alla sospensione o al ritiro del marchio. I requisiti essenziali sono opportunamente identificati nel testo con il carattere grassetto.



3. REQUISITI

1) IDENTITÀ, DISTINTIVITÀ E COMUNICAZIONE

- a. Gli interni sono curati e richiamano “l’italianità” attraverso la presenza di elementi distintivi (quadri, fotografie, complementi di arredo, design italiano o tipico italiano, diffusione di musica italiana).
- b. La pizzeria è inserita in guide internazionali e nazionali.
- c. Le informazioni fornite attraverso sito web, social e altri mezzi comunicano l’identità e la distintività italiane.
- d. **(Requisito essenziale – KO)** Il menu deve essere scritto principalmente in lingua italiana, senza errori di ortografia/grammatica/sintassi della lingua italiana nelle carte e sui mezzi telematici:
 - i) *per i prodotti DOP/DOCG, DOP/IGP citati nel menu viene utilizzata la corretta denominazione registrata;*
 - ii) *La correzione dei mezzi telematici deve essere effettuata durante il periodo dell’istruttoria, i mezzi cartacei possono essere corretti entro il primo rinnovo; con il supporto della CCIE e della Segreteria di Valutazione di ISNART.*

2) ACCOGLIENZA

- a. L’area esterna alla pizzeria è curata, pulita ed illuminata.
- b. La pizzeria è accessibile in quanto non ha barriere architettoniche.
- c. Nella pizzeria è presente personale (almeno una persona) in grado di comprendere la lingua italiana.
- d. Il personale di sala è facilmente identificabile ed è in grado di illustrare le principali caratteristiche delle pizze della tradizione italiana proposte, della cultura gastronomica del territorio di provenienza, degli ingredienti, bevande alcoliche e non alcoliche italiane (vini, birre, acque minerali, etc.).
- e. La struttura dispone di una apposita area di attesa, distinta dalla sala, ampia ed accogliente (requisito applicabile alle sole strutture che effettuano asporto)

3) MISE EN PLACE E CUCINA

- a. La mise en place è di design e/o di origine italiana e prevede:
 - i) *bicchieri in vetro o cristallo e adeguati al tipo di bevanda servita;*
 - ii) *posateria in acciaio inox e adeguata al tipo di piatto servito;*
 - iii) *tovagliato, ove presente, di buona fattura, pulito, non danneggiato e non riparato.*
- b. La mise en place (bicchieri, posateria e tovagliato) si presenta perfettamente pulita (no aloni, piccoli segni di calcare, etc.), ben tenuta e adeguata al tipo di bevanda/piatto.
- c. Il banco/vetrina di esposizione della pizzeria si presenta ampio e con indicazioni in italiano per tutti i prodotti esposti.
- d. La pizzeria mette a disposizione piatti, posate, bicchieri, etc. monouso compostabili o riciclabili, comunque ecosostenibili. Non sono ammesse stoviglie, bicchieri e posateria in materiale plastico.
- e. Deve essere presente un forno (preferibilmente a legna), la cui temperatura possa raggiungere almeno 450° necessari per la cottura di una buona pizza italiana.



- f. Il forno a legna o elettrico e il banco di lavoro sono a vista.
- g. Il forno è di produzione italiana.

4) MENÙ

- a. **(Requisito essenziale – KO)** Il menù è composto in prevalenza da proposte di Pizzeria rispetto a quelle di Ristorazione.
- b. **(Requisito essenziale – KO)** La % di pizze con denominazione italiana è prevalente, le denominazioni tradizionali, quando presenti, sono corrispondenti alle più frequenti denominazioni delle varie regioni italiane e le guarniture sono coerenti con le denominazioni utilizzate.
- c. **(Requisito essenziale – KO)** Sono presenti almeno 2 pizze tipiche italiane: Margherita (pomodoro, fiordilatte, basilico), Marinara (pomodoro, aglio, origano, olio, facoltativo basilico).
- d. **(Requisito essenziale – KO)** Il menù riporta l'indicazione dei principali ingredienti/guarniture (ammessa anche in lingua locale)
- e. Il menu segnala gli allergeni ed è strutturato per soddisfare particolari esigenze/scelte (vegano, vegetariano, etc.).

5) PROPOSTA GASTRONOMICA

- a. La pizza deve presentarsi come un prodotto da forno tondeggiante, con diametro variabile, con la parte centrale coperta dalla guarnitura (esclusa la focaccia).
- b. **(Requisito essenziale – KO) L'impasto delle pizze deve essere realizzato in loco, steso a mano su banco di lavoro adeguato**
- c. L'impasto delle pizze ha avuto una lievitazione di almeno 12 ore, sono premiate le Pizzerie con lievitazione superiore alle 24 ore.
- d. I prodotti caratterizzanti impiegati per la preparazione delle pizze tipiche sono di provenienza italiana ove non reperibili per specifico divieto d'importazione o per tassi di cambio molto sfavorevoli.
- e. La pizzeria offre caffè espresso di produzione italiana.
- f. La pizzeria effettua la delivery e garantisce un servizio da asporto. Presenti attrezzature e procedure adeguate a garantire il trasporto/consegna in maniera adeguata e identitaria (es. doppi imballi, cartoni/scatole con richiami all'italianità, etc.)

6) CARTA DELLE BEVANDE

- a. La pizzeria offre acque minerali provenienti da fonti italiane.
- b. La carta delle bevande contiene almeno 5 vini italiani (DOC, DOCG, IGT) con indicazione della denominazione e della cantina, la tipologia e la regione di provenienza.
- c. La carta delle bevande contiene almeno una birra della tradizione birraia italiana e una birra artigianale italiana con indicazione della denominazione, del nome del produttore, della tipologia (chiara, rossa, scura, di malto ecc.), della regione di provenienza.
- d. La pizzeria offre liquori e distillati di provenienza italiana.



7) INGREDIENTI BASE

- a. (Requisito essenziale – KO) Oltre al pomodoro pelato, (preferibilmente San Marzano) tra gli ingredienti base di seguito riportati, almeno 1 deve essere di produzione italiana. Per verificare la presenza di prodotti dichiarati come italiani, il ristoratore presenta fattura d'acquisto non anteriore ai 12 mesi precedenti
- i) farina di grano tenero "00" (con eventuale aggiunta di farina "0"), o anche di farine 1, 2, integrale;*
 - ii) fiordilatte di produzione italiana e/o mozzarella di bufala campana;*
 - iii) olio extravergine di oliva italiano.*
- b. La pizzeria propone al cliente, per il condimento a crudo, olio d'oliva extravergine DOP/IGP di provenienza italiana o un olio d'oliva extravergine italiano
- c. Il cliente può scegliere fra più oli extravergini di oliva italiani o DOP/IGP di provenienza italiana.

8) ESPERIENZA E COMPETENZA

- a. (Requisito essenziale – KO) Il pizzaiolo deve essere qualificato per la preparazione di piatti e ricette della cucina italiana attraverso almeno uno dei seguenti requisiti:
- i) attestato professionale di pizzaiolo italiano, con corso di almeno 110 ore;*
 - ii) addestramento presso una pizzeria italiana, in Italia, per un periodo non inferiore ai 6 mesi;*
 - iii) addestramento referenziato di almeno 24 mesi presso una Pizzeria italiana all'estero.*
- b. Il pizzaiolo fornisce copia dell'attestato professionale di pizzaiolo italiano conseguito in Italia o presso sedi estere di scuole italiane, in quanto costituisce elemento particolarmente qualificante.
- c. Oltre al pizzaiolo, il personale addetto alla preparazione dei piatti fornisce attestato di partecipazione a corsi professionali di specializzazione e/o aggiornamento di cucina italiana.

9) PRODOTTI DOP E IGP

- a. La proposta gastronomica prevede l'utilizzo nella preparazione dei piatti o il consumo tal quale di prodotti DOP e IGP.
- b. Almeno un altro tipo di pizza è realizzata con l'utilizzo di prodotti DOP/IGP diversi da quelli della proposta gastronomica base (es. formaggio Parmigiano Reggiano DOP, Speck Alto Adige IGP, Asiago DOP, etc.).

10) PROMOZIONE E VALORIZZAZIONE DEL MADE IN ITALY

- a. La Pizzeria attraverso il proprio sito web, i social, brochure, etc., fornisce informazioni su:
- i) territori delle materie prime italiane*
 - ii) elementi socioculturali italiani*
 - iii) legame dei gestori con il territorio italiano*
 - iv) il menù, la sua specificità e i prodotti utilizzati*
 - v) personalizzazione delle confezioni d'asporto e mezzi per il food-delivery.*



- b. La pizzeria promuove la cultura e la tradizione enogastronomica italiana attraverso specifiche iniziative per conferire valore all'immagine della pizza italiana nel mondo, quali: serate a tema, degustazioni, presenza di libri, riviste, ricettari, guide, campagne informative, etc.
- c. La pizzeria offre la possibilità di acquistare prodotti di origine italiana.
- d. La pizzeria promuove specifiche località turistiche italiane.
- e. Le confezioni utilizzate per l'asporto trasmettono l'italianità e promuovono il brand aziendale.