



consorzio culturale  
del monfalconese



**territori**  
genti e memorie  
tra carso e isonzo

# DISCIPLINARE

Per la produzione e somministrazione  
del Tiramisù nella versione originaria



**TIRIME SU-COPPA VETTURINO™**

Stabilito in Ronchi dei Legionari il 16.10.2018

## DISCIPLINARE

### Per la produzione e somministrazione del

### TIRAMISÙ NELLA VERSIONE ORIGINARIA TIRIME SU - COPPA VETTURINO™

Il Consorzio Culturale del Monfalconese, nell'ambito delle attività dell'Ecomuseo Territori, con sede in 34077 Ronchi dei Legionari in Piazza dell'Unità 24, in persona del suo Presidente e legale rappresentante Davide Iannis, in collaborazione con:

⇒ La signora Flavia Cosolo, costituttrice presso lo stesso del Fondo "Mario Cosolo" in cui sono raccolti tutti i materiali documentali da lei raccolti in merito al **Tirime su - Coppa Vetturino™**;

#### PREMESSO CHE:

- Il "**Tiramisù**" è stato inserito, con Decreto del Ministero per le politiche agricole, alimentari e forestali del 14 luglio 2017, nell'elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali del Friuli Venezia Giulia e di cui all'Allegato 1 del decreto stesso al n° 137 di Friuli Venezia Giulia - Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria (vedi allegato 1 al presente disciplinare). Con questo provvedimento il tiramisù viene riconosciuto come dolce tipico e tradizionale del Friuli Venezia Giulia.
- Del dolce esistono due versioni, successive nel tempo:
  - ⇒ La versione **originaria**, nata come "Coppa Vetturino™" a Pieris nel ristorante Al Vetturino, creata da Mario Cosolo e documentata fin dal 1935. La sua storia è meglio precisata nel successivo art. 2. In questa versione, il dolce è sostanzialmente costituito da uno strato di mousse al cioccolato, uno strato di pan di Spagna imbevuto di liquori ed un ultimo strato di mousse di zabaione, servito in coppa al cucchiaio.
  - ⇒ La successiva versione **carnica**, nata come "Trancia al mascarpone" a Tolmezzo nell'Albergo Ristorante Roma e documentata dal 1952. In questa versione, la panna viene sostituita dal mascarpone e il pan di Spagna dai savoiardi, servito non più in coppa ma in tranci impiattati.
- Il Consorzio Culturale del Monfalconese – Ecomuseo Territori, quale titolare del marchio **Tirime su - Coppa Vetturino™** e depositario di quant'altro a questo riferito, ivi compresa la ricetta originario, per accordo intercorso il 10 ottobre 2017, nell'ambito dei propri scopi istituzionali, promuove la tutela e la valorizzazione del tiramisù nella sua versione originaria in quanto bene culturale del territorio e della sua comunità e dolce autoctono della Venezia Giulia.

Tanto premesso e a tal fine, il Consorzio Culturale del Monfalconese, emana il seguente:

## DISCIPLINARE

### Art. 1: Nome

Inizialmente il nome del prodotto era Coppa Vetturino™, successivamente popolarmente identificata come “Tirime su” (locuzione dialettale triestina per “sollevami” nell’accezione di “rinfrancami”, “dammi energia”) e da cui è derivato il neologismo italiano “Tiramisù”, identificante le successive versioni del dolce.

Lo scopo del presente disciplinare è quello di recuperare la filologia del dolce originario, inserito nel contesto culturale ed etnoantropologico del tempo ed attuale, valorizzando la ricetta originale.

A tal fine, il Presidente della Commissione di cui al successivo art. 7 provvederà alle formalità per la pubblica evidenza del presente disciplinare.

Nome del prodotto, sinonimi e termini dialettali:

Denominazione ufficiale:	TIRAMISÙ
Nome scientifico:	TIRAMISÙ
Sinonimi:	Coppa alle creme di cacao e zabaione
Termini dialettali:	Tirime su (triestino)

**Art. 2: Riferimenti storici**

La versione originaria del tiramisù è la **Coppa del Vetturino™ - Tirime su**, documentata fin dal 1935, è stata creata da Mario Cosolo, quando, arruolato per il servizio militare nella brigata cucina della Regia Marina in qualità di cuoco pasticciere (professione appresa presso la storica e rinomatissima pasticceria Pirona di **Trieste**), era imbarcato sul panfilo Reale “Savoia”. Chiamato a partecipare ad una gara di pasticceria per il re Vittorio Emanuele III, il dolce da lui preparato si distinse quale migliore ricetta. Congedato dalla Marina e dopo essere stato per un anno e mezzo cuoco di bordo su navi da crociera del Lloyd Triestino, nel 1939 tornò nel ristorante di famiglia “Al Vetturino” di Pieris dove lo propose con la denominazione “Coppa Vetturino™”. Il ristorante di famiglia inizia la sua attività come rivendita di vini, avviata da Antonio Cosolo e dalla moglie Gisella intorno al 1850 a Pieris. Nel 1878 il locale si trasferisce in quella che diventò la sua sede definitiva, assumendo la denominazione “Al Vetturino”. Per il suo forte legame ai sapori e saperi del territorio, il ristorante ebbe subito ottima fama, che mantenne immutata nel tempo: durante la sua gestione, la cucina di Mario Cosolo ottiene nel 1959 la Stella Michelin e attrae personaggi famosi del mondo dello spettacolo e dello sport (Gino Bartali, Tiberio Mitri, Walter Chiari e Alida Chelli, Gianni Morandi, Johnny Dorelli e Catherine Spaak, Charles Aznavour, Maria Callas, Zigaina e Pasolini, solo per citarne alcuni). Nel 1947, nel periodo post bellico, duro ma carico di volontà di ricostruzione e speranza in un futuro migliore, Mario Cosolo colse lo spirito di una battuta scherzosa dialettale utilizzata da Bruno Cimadori, assiduo frequentatore del Vetturino, durante un pranzo e cambiò da quel giorno, con ottimistica fiducia, la

denominazione del dessert in “**Tirime su**”. Successivamente, il dolce ebbe, da parte di altri ristoratori, derivazioni con variazione negli ingredienti e nella presentazione, assumendo la denominazione italianizzata di “Tiramisù”. La ricetta originaria di Mario Cosolo non ha mai subito variazioni né negli ingredienti, né nella preparazione, né nella presentazione, restando immutata per tutto il periodo in cui Mario Cosolo è stato l’anima del ristorante “Al Vetturino”. La ricetta originale, salvata grazie alla volontà ed allo sforzo della figlia Flavia, è un dolce al cucchiaio servito in coppa, essenzialmente costituito da uno strato inferiore di mousse al cioccolato ed uno superiore di mousse allo zabaione, inframmezzato da un pan di spagna imbevuto di liquori, come meglio specificato nell’art. 5.

Ai fini del presente disciplinare, tutta la documentazione storica e culturale è raccolta, grazie alla donazione della figlia Flavia, nel Fondo “Mario Cosolo” del Consorzio Culturale del Monfalconese – Ecomuseo Territori, che provvede alla sua conservazione, catalogazione, implemento ed accrescimento attraverso la Commissione di cui al successivo art. 7, che la impiegherà per la realizzazione delle attività di tutela, diffusione e promozione della ricetta originaria.

### **Art. 3: Stagionalità**

Il Tirime su - Coppa Vetturino™ nasce come dolce da fine pasto, che fin da subito acquisisce una propria autonomia, slegandolo da ogni stagionalità, momento della giornata o occasione.

### **Art. 4: Derivazione e descrizione dei prodotti utilizzati**

I prodotti utilizzati per la preparazione del Tiramisù originario **Tirime su - Coppa del Vetturino™** sono elencati e specificati nell’allegato 2 al presente disciplinare.

Al fine del presente disciplinare, i prodotti impiegabili per la preparazione e la somministrazione del tiramisù originario **Tirime su - Coppa Vetturino™** dovranno essere certificati e autorizzati dalla Commissione di cui al successivo art. 7.

Detti fornitori autorizzati saranno iscritti in un apposito albo per gli specifici prodotti certificati e potranno impiegare il marchio di cui al successivo art. 6 con la dizione “**prodotto certificato per la preparazione del tiramisù originario Tirime su - Coppa Vetturino™**”.

### **Art. 5: Specifiche**

Le specifiche riguardano:

- ⇒ Ingredienti per la preparazione (merceologia, qualità organolettiche, quantità in peso e percentuale).
- ⇒ Note tecniche per la preparazione (condizioni che devono essere rispettate per la preparazione).
- ⇒ Preparazione (strumenti ed attrezzature, sequenza delle singole fasi della preparazione).
- ⇒ Conservazione (modalità e tempo di conservazione)

⇒ Presentazione (modalità e strumenti di presentazione -bicchiere, piattino, cucchiaino, ecc.- e relativi coadiuvanti -materiale informativo, merchandising, ecc.-).

Dette specifiche sono riportate negli allegati 2 e 3 al presente disciplinare per costituirne parte integrante e sostanziale.

Quanto attiene la riproducibilità del **Tirime su - Coppa Vetturino™** è soggetto a specifico accordo di riservatezza, riportato nell'allegato 4 al presente disciplinare per costituirne parte integrante e sostanziale.

#### **Art. 6: Domanda di adesione**

Periodicamente, la Commissione di cui al successivo art. 7 emanerà, per singola tipologia di esercizio, un bando a pubblica evidenza per la selezione dei punti di somministrazione del **Tirime su - Coppa Vetturino™**, in base al Regolamento riportato nell'allegato 5 al presente disciplinare per costituirne parte integrante e sostanziale, in cui vengono specificati i requisiti indispensabili per la partecipazione alla selezione stessa.

Le aziende che intendono partecipare alla selezione periodica per poter proporre il tiramisù originario **Tirime su - Coppa Vetturino™** alla loro clientela, devono presentare domanda alla Commissione di cui al successivo art. 7 nei tempi previsti dal relativo bando.

La domanda di adesione alla selezione potrà essere presentata esclusivamente da aziende, senza alcun limite di territorio e per ciascuna loro sede operativa presso la quale verrà esercitata la somministrazione, esercenti la ristorazione diretta al pubblico (qui inteso come esercizio commerciale ove il cliente finale consuma direttamente) in forma fissa, di cui ai codici ATECO 2007:

- ⇒ 56.10.11 Ristorazione con somministrazione;
- ⇒ 56.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole;
- ⇒ 56.10.50 Ristorazione su treni e navi, limitatamente alle navi da crociera.

La domanda dovrà essere compilata sull'apposito modulo per ciascun punto di preparazione e somministrazione, dove si dovrà indicare:

- Anagrafica e tipologia dell'impresa, accompagnata da congruo materiale descrittivo.
- Possesso dei requisiti specifici di cui all'allegato 6 del presente disciplinare.
- Dichiarazione di adesione al disciplinare, con impegno a rispettare quanto in esso stabilito.
- Impegno a partecipare ad attività promozionali e/o eventi e/o qualsiasi altra iniziativa che il Consorzio Culturale del Monfalconese - Ecomuseo Territori, attraverso la Commissione di cui al successivo art. 7, riterrà opportuno organizzare.
- Rapporto di lavoro, in qualsiasi forma, con almeno un preparatore abilitato e di cui al successivo

art. 7 per ciascun punto di preparazione e somministrazione.

- Versamento della quota annuale e delle eventuali quote integrative stabilite dalla Commissione di cui al successivo art. 7.

Gli aderenti, che saranno autorizzati in base a quanto nel successivo art. 7, saranno iscritti in uno specifico albo disponibile al pubblico e verrà loro consegnata una targa nominativa recante il marchio (qui riportato nell'allegato 6 che è parte integrante e sostanziale del presente disciplinare) che dovrà essere esposta all'esterno del locale.

L'autorizzazione verrà concessa per la sola preparazione finalizzata alla somministrazione al cliente finale nel singolo esercizio, essendo esclusa qualsiasi altra modalità (per esempio ed a titolo informativo e non esaustivo: asporto, fornitura a soggetti terzi somministratori o rivenditori, catering diretto o di terzi, e-commerce, eventi anche di sola dimostrazione al di fuori del locale, ecc.)

Quanto precede avrà valore salvo revoca da parte della Commissione di cui al successivo art. 7, ove questa ravvisi il mancato rispetto di quanto al presente disciplinare, e comunque fintantoché l'aderente avrà nel suo staff (in qualsiasi forma di collaborazione o di rapporto di lavoro prevista dalla normativa vigente in merito) almeno un preparatore abilitato.

#### **Art. 7: Commissione operativa**

La Commissione operativa è composta da:

- Il Presidente del Consorzio Culturale del Monfalconese - Ecomuseo Territori (o suo delegato) con funzione di Presidente della Commissione stessa.
- Il Coordinatore del Comitato Scientifico del Consorzio Culturale del Monfalconese – Ecomuseo Territori (o suo delegato).

La signora Flavia Cosolo, in quanto costitutrice del fondo "Mario Cosolo" di cui in premessa, è membro di diritto della Commissione.

Le funzioni di Segretario della Commissione verranno svolte da un addetto del Consorzio Culturale del Monfalconese, fermo restando quanto al successivo art. 9.

La Commissione si riunirà con cadenza almeno semestrale e provvederà:

- ⇒ Alla definizione delle attività di studio, sviluppo, tutela, promozione e comunicazione concernenti il tiramisù originario **Tirime su - Coppa Vetturino™**, individuando testimonial, relatori, ecc.
- ⇒ Alla definizione e alla fornitura dei supporti (fisici, multimediali, formativi, informativi, ecc.) per la realizzazione degli obiettivi del presente disciplinare, definendone le specifiche modalità di impiego. Tutto il materiale di comunicazione prodotto avrà al suo interno un codice QR univoco che rinvierà l'utente alle specifiche pagine internet (sito, social network, ecc.).

- ⇒ Alla stesura ed emanazione dei bandi pubblici periodici per la selezione degli esercizi che intendono aderire al presente disciplinare, nonché alla selezione delle domande pervenute e alla definizione degli esercizi ammessi a suo insindacabile giudizio. La selezione verrà effettuata verificando la rispondenza dei dati significativi indicati nelle domande con le relative specifiche. In caso di corrispondenza, verranno effettuati almeno due sopralluoghi in incognito. Ove i sopralluoghi abbiano esito positivo, il titolare dell'esercizio verrà invitato ad un colloquio per verificare la compatibilità della sua visione con quella implicita nel presente disciplinare.
- ⇒ A definire, verificare e coordinare l'attività formativa emanando uno specifico protocollo per le aziende aderenti, i preparatori ed i controllori, a valutare l'idoneità dei candidati alla preparazione e somministrazione e a rilasciare i relativi certificati nominali autorizzativi alla preparazione del Tiramisù originario **Tirime su - Coppa Vetturino™**. La titolarità dell'abilitazione alla preparazione, presentazione e somministrazione che precede è nominale, non è trasferibile e non è riferibile all'esercizio presso cui in quel momento il candidato reso idoneo presta, in qualsiasi forma, la sua opera. I preparatori abilitati saranno iscritti in uno specifico albo tenuto dalla Commissione stessa ed a disposizione del pubblico. I preparatori abilitati saranno resi riconoscibili tramite un distintivo da bawero nominale specificato dell'allegato 6.
- ⇒ A formare e revisionare la lista dei fornitori certificati dei prodotti autorizzati per la preparazione del **Tirime su - Coppa Vetturino™**.
- ⇒ A selezionare le bevande, alcoliche e non alcoliche, abbinabili al tiramisù originario **Tirime su - Coppa Vetturino™**.
- ⇒ Ad eventualmente definire l'intervallo di prezzo al pubblico del tiramisù originario **Tirime su - Coppa Vetturino™** in base all'alta artigianalità della sua produzione, dell'alta qualità degli ingredienti che devono essere impiegati e della sua presentazione.
- ⇒ A predisporre ed attuare le attività necessarie o comunque utili per la realizzazione dello scopo del presente disciplinare, sentite le aziende aderenti.
- ⇒ A stabilire le quote annuali, nonché le eventuali quote integrative per specifiche iniziative, per le aziende aderenti al progetto come produttori e somministratori autorizzati o fornitori autorizzati.

#### **Art. 8: Controlli**

Il Consorzio Culturale del Monfalconese – Ecomuseo Territori, a mezzo della Commissione di cui all'art. 7 che precede, si riserva di controllare l'esistenza dei requisiti richiamati nel presente disciplinare in qualsiasi momento e senza preavviso, direttamente o tramite suoi delegati ad hoc, per accertare la sussistenza e la continuità degli stessi.

Rimane in capo al responsabile del punto di somministrazione ogni responsabilità comunque riconducibile alle normative vigenti (civili, fiscali, amministrative, penali, ecc.) in merito al prodotto realizzato, ad autorizzazioni o ad ogni altro adempimento di legge o da autorità competente, esonerando e sollevando il Consorzio Culturale del Monfalconese – Ecomuseo Territori e, per esso, la Commissione da ogni e qualsiasi responsabilità e onere comunque riconducibile a quanto precede.

#### **Art. 9: Modifiche**

Il Consorzio Culturale del Monfalconese – Ecomuseo Territori, previo accordo con i partner di progetto, attraverso la Commissione di cui all'art. 7 che precede, si riserva la facoltà di modificare il presente Disciplinare e di darne comunicazione agli aderenti al progetto affinché gli stessi si adeguino alle eventuali nuove modifiche.

Ove l'Ecomuseo Territori assumesse personalità giuridica autonoma, il presente disciplinare verrà automaticamente revisionato con la sostituzione della dizione "Consorzio Culturale del Monfalconese – Ecomuseo Territori" con la dizione "Ecomuseo Territori" (o altra che dovesse essere stabilita al momento della costituzione dello spin off), diventando questo ultimo titolare a tutti gli effetti dei diritti a quel momento nella titolarità del Consorzio Culturale del Monfalconese e subentrando nei diritti e negli obblighi dello stesso a far luogo da quel momento, senza necessità di atto specifico da parte del Consorzio Culturale del Monfalconese.

Ove il Consorzio Culturale del Monfalconese ritenesse di suscitare una specifica associazione culturale di promozione sociale cui demandare l'operatività del presente disciplinare in base ad apposita convenzione, ciò potrà avvenire essendo esclusa la possibilità di modifica anche parziale o marginale da parte di detta associazione.

#### **Art. 10: Dati personali**

I dati personali saranno trattati nel rispetto delle disposizioni di legge.

Il trattamento medesimo avverrà altresì in conformità delle modalità indicate nelle specifiche informative ex art.13 del Regolamento UE 2016/679, allegate ai modelli di raccolta dati.

All'interessato sono riconosciuti i diritti previsti dagli artt. 15 e 22 del Regolamento UE 2016/679, tra cui, in particolare, il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiederne la rettifica, l'aggiornamento e la cancellazione se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi rivolgendo le relative richieste al responsabile del loro trattamento.

#### **Art. 11: Allegati**



Come precisato negli articoli che precedono, gli allegati sono parte integrante, sostanziale e imprescindibile del presente disciplinare, qui di seguito elencati:

- Allegato 1: Decreto 14 luglio 2017 del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, con estratto della relativa tabella.
- Allegato 2: Specifiche
- Allegato 3: Specifiche dei supporti per la somministrazione
- Allegato 4: Accordo di riservatezza
- Allegato 5: Regolamento e specifiche dei punti di somministrazione
- Allegato 6: Logo e sue applicazioni
- Allegato 7: Specifiche della qualificazione dei preparatori

Ronchi dei Legionari, 16.10.2018

Per il Consorzio Culturale del Monfalconese – Ecomuseo Territori, il Presidente Davide Iannis

F.to Davide Iannis

---

Per il Fondo “Mario Cosolo”, il costituente Flavia Cosolo

F.to Flavia Cosolo

---

Per il Comitato Scientifico del Consorzio Culturale del Monfalconese – Ecomuseo Territori, il Coordinatore Lucio Marquardt

F.to Lucio Marquardt

---

**Allegato 1:**

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 14 luglio 2017

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238. (17A05134) (GU Serie Generale n.176 del 29-07-2017 - Suppl. Ordinario n. 41)

- Visto il decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173 recante «Disposizioni in materia di individuazione dei prodotti tradizionali agroalimentari» e, in particolare, l'art. 8, comma 1;
- Visto il decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, rubricato «Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'art. 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173» e, in particolare, l'art. 3, comma 3, che attribuisce al Ministero delle politiche agricole e forestali la cura della pubblicazione annuale dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;
- Visto l'art. 2, comma 3, del predetto decreto ministeriale che prevede che le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano inviano gli elenchi regionali e provinciali dei prodotti agroalimentari tradizionali ed i successivi aggiornamenti al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali che provvede all'inserimento nell'elenco nazionale di cui al cennato art. 3;
- Visto il decreto ministeriale 18 luglio 2000, recante «Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali» con il quale, in attuazione dell'art. 3, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350, si è provveduto alla pubblicazione dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali;
- Vista la legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante «Disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino»;
- Visto, in particolare, l'art. 12, comma 1 della citata legge 12 dicembre 2016, n. 238, il quale prevede che con decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali sia aggiornato, annualmente, l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e di Bolzano;
- Considerato che dall'elenco nazionale sono state eliminate le denominazioni che hanno ottenuto la registrazione ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012;
- Ritenuto di dover procedere all'aggiornamento, per l'anno 2017, dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di

- Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi, in conformità all'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238;

Decreta:

**Art. 1**

1. L'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano, istituito ai sensi dell'art. 3 del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 e articolato su base regionale e provinciale, è aggiornato, ai sensi dell'art. 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, secondo l'allegato I al presente decreto.
2. Gli aggiornamenti degli elenchi regionali e provinciali, di cui all'art. 2, comma 3, del decreto ministeriale 8 settembre 1999, n. 350 sono comunicati al Ministero entro il 31 dicembre di ogni anno.

Il presente decreto è pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana ed entra in vigore il giorno successivo alla sua pubblicazione.

Roma, 14 luglio 2017

Il Ministro: Martina

Disciplinare per la produzione e somministrazione del Tiramisù originario  
**Tirime su - Coppa Vetturino™**

Allegato 1:

[Omissis]

29-7-2017

Supplemento ordinario n. 41 alla GAZZETTA UFFICIALE

Serie generale - n. 176

REGIONE AUTONOMA FRIULI-VENEZIA GIULIA			
Tipologia	N°	Prodotto	
<i>Grassi (burro, margarina, oli)</i>	71	Olio dei Colli Orientali	
	72	Olio del Carso	
	73	Ont (burro fuso di miele)*	
<i>Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati</i>	74	Aglio di Resia	
	75	Asparago bianco	
	76	Asparago verde in agrodolce	
	77	Biave di Montebelluna	
	78	Cavolo broccolo	
	79	Castagna canelutta	
	80	Castagna di Mezzomonfalcone	
	81	Castagna marrone di Vito d'Asio	
	82	Castagna obacco	
	83	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri	
	84	Chicoria di Tacchini di Tarcento	
	85	Ciocola rosa della Val Cosa	
	86	Craut para	
	87	Fagiolo antico di San Quirino	
	88	Fagiolo borlotti di Carnia	
	89	Fagiolo borlotti di Presanis	
	90	Fagiolo cesariano	
	91	Fagiolo dai senesini	
	92	Fagiolo dai vogliuti	
	93	Fagiolo feurino	
	94	Fagiolo miltono	
	95	Fagiolo rampicante fiorino	
	96	Fave di Saans	
	97	Fico figo nero	
	98	Lirio cul pò	
	99	Mais da polenta	
	100	Mais bianco Pera friulano	
	101	Mela zeuka	
	102	Marrone striato del Lamon	
	103	Patate di Ribis a Godia	
	104	Patate comuni	
	105	Pera Per Martin	
	106	Pesca ros. rosso	
	107	Pesca isontina	
	108	Pesca trentina	
	109	Pierpavole	
	110	Radic di mont	
	111	Radicchio canarino	
	112	Radicchio rosa di Sacco	
	113	Rapa di Verzegnis	
	114	Roti	
	115	Rosa di Gorizia	
	116	Savore	
	117	Vellutata di asparago verde	
	118	Zucchini giallo di Sacco	
	<i>Paste fresche e prodotti della panetteria, biscotteria, pasticceria e confetteria</i>	119	Biscotto esse
		120	Biscotto Pordenone
121		Biscotto pevalina	
122		Buadrik	
123		Cjacune	
124		Cjalzons	
125		Colaz	
126		Favette triestine	
127		Gnocchi de susini	
128		Grisini di Resutta	
129		Gubana	
130		Marmellata di mirtillo, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele*	
131		Marmellata di divello spinoso e mele*	
132		Pinza triestina	
133		Presnitz	
134		Putizza	
135		Strucchi	
136	Strucchi lessi		
137	Tiramisù		
<i>Prodotti della gastronomia</i>	138	Usta	
	139	Stak	

— 24 —



[Omissis]

**Allegato 2:**

**SPECIFICHE**

**Art. 1: Specifiche degli ingredienti**

La Commissione di cui all'art. 7 del Disciplinare definirà le specifiche merceologiche ed organolettiche dei singoli ingredienti entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare.

Ingrediente	Merceologia	Qualità organolettica
-------------	-------------	-----------------------

**OMISSIS**

**Art. 2: Quantità degli ingredienti per la preparazione**

Di seguito l'elenco degli ingredienti e le proporzioni per la produzione del tiramisù originario **Coppa del Vetturino™ - Tirime su**.

Gli ingredienti e le proporzioni (qui riferiti per la preparazione di n° 11 coppe da 180 cc.: la Commissione di cui all'art. 7 del disciplinare provvederà all'emanazione di una tabella con la variazione delle percentuali in funzione delle quantità da produrre, ove da questa ritenuta necessaria) nonché le modalità di preparazione di cui ai successivi art. 6, 7, 8 e 9 sono fondamentali e da rispettare per ottenere e mantenere la qualifica di azienda aderente e di preparatore abilitato:

Ingrediente	UM	q.tà
-------------	----	------

**Ingrediente**

**UM**

**q.tà**

**OMISSIS**

TOTALE

=

=

Il dettaglio degli ingredienti e delle modalità di preparazione costituisce patrimonio imprescindibile del Consorzio Culturale del Monfalconese – Ecomuseo Territori.

**Art. 3: Note tecniche per la preparazione**

La preparazione deve rispettare tutte le normative vigenti in tema di sicurezza alimentare e igienicità dei luoghi e delle attrezzature di preparazione, impiegando esclusivamente gli ingredienti di cui all'art. 1.

**Art. 4: Preparazione**

La preparazione del Tiramisù originario **Tirime su - Coppa Vetturino™** deve attenersi alle seguenti specifiche modalità:

**OMISSIS**

**OMISSIS**



#### **Art. 5: Conservazione**

Il prodotto finito va conservato rigorosamente in frigorifero ad una temperatura minima di 1,5°C-2°C per un periodo non superiore a due giorni.

In alternativa, può essere conservato anche in congelatore utilizzando l'abbattitore e portando la temperatura a -18°C per un periodo non superiore a quindici giorni.

La temperatura deve essere misurata all'interno del dolce onde evitare il formarsi di cristallini.

Prima dell'utilizzo trasferirlo nel frigorifero a temperatura di 1,5-2° C per circa 2 ore e mezza.

#### **Art. 6: Presentazione e somministrazione**

Per la somministrazione diretta al consumatore del tiramisù originario Tirime su - Coppa Vetturino™, il prodotto dovrà essere servito nella coppa dedicata, fornita esclusivamente tramite la Commissione di cui all'art. 7 del disciplinare, avente le caratteristiche, individuate come totalmente conformi al modello originario, specificate nel dettaglio grafico, merceologico e dimensionale nell'allegato 3 al presente disciplinare, che è parte integrante e sostanziale del presente disciplinare.

L'allegato 3 specifica inoltre il cucchiaino e il sottocoppa e definisce il materiale di presentazione disponibile per il consumatore al momento del consumo.

Nel servirlo, il personale, oltre ad eventualmente illustrare la storia e le particolarità del tiramisù originario Tirime su - Coppa Vetturino™ in base al materiale formativo ed informativo fornito dalla Commissione di cui all'art. 7 del disciplinare, deve spiegare al consumatore che va consumato inserendo il cucchiaino in verticale fino al fondo della coppa e ritirandolo in modo che sia estratta e portata alla bocca l'intera sezione del dolce comprendente tutti i suoi strati.

La Commissione di cui all'art. 7 del disciplinare provvederà ad individuare e suggerire le bevande, alcoliche e non alcoliche, che meglio si possano abbinare al tiramisù originario Tirime su - Coppa Vetturino™.

**Allegato 3:**

SPECIFICHE DEI SUPPORTI ALLA SOMMINISTRAZIONE

La Commissione di cui all'art. 7 del Disciplinare completerà le specifiche dei supporti alla somministrazione entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare.

Supporto	Specifiche
Targa per esterno	Targa in materiale resistente alle intemperie come da disegno tecnico.
Coppa	Coppa costituita da un bicchiere a calice circolare in vetro con rigatura interna inclinata, come da foto e disegno tecnico, recante il logo del <b>Tirime su - Coppa Vetturino™</b> nella posizione e nelle dimensioni prescritte nel disegno tecnico stesso.
Cucchiaino	
Sottocoppa	
Materiale informativo	

**Allegato 4:**

**ACCORDO DI RISERVATEZZA**

Con la presente scrittura privata, da valere ad ogni effetto di legge, tra

⇒ Il Consorzio Culturale del Monfalconese, con sede in Piazza dell'Unità, 24 34077 Ronchi dei Legionari (Go), P.IVA e C.F. 00168550317, in persona del Presidente e legale rappresentante Davide Iannis, di seguito identificato come "Parte Divulgante".

E

⇒ [dati identificativi del concessionario del marchio], di seguito identificato come "Parte Ricevente"  
Entrambi di seguito identificati congiuntamente come "Parti",

Premesso che

- la Parte Divulgante è titolare della ricetta, del marchio e della storia del dolce denominato **Tirime su - Coppa Vetturino™**, che tutela e valorizza attraverso uno specifico disciplinare conosciuto e accettato dalla Parte Ricevente;
- La Parte Ricevente è tale in quanto abilitata alla preparazione e somministrazione del Tiramisù nella versione originaria **Tirime su - Coppa Vetturino™**, a seguito della sua selezione in base al bando a pubblica evidenza.
- in tale contesto è interesse delle Parti scambiarsi informazioni confidenziali e segrete/riservate così che Parte Ricevente sia in grado di produrre e somministrare il dolce con l'utilizzo della ricetta originale;
- la Parte Divulgante è disponibile a fornire le informazioni e le conoscenze in suo possesso in conformità ai termini e alle condizioni di seguito specificate;
- il presente accordo non impegna le Parti alla conclusione di un contratto definitivo ma ha unicamente lo scopo di regolamentare gli impegni di segretezza conseguenti all'accesso della Parte Ricevente a documenti e informazioni della Parte Divulgante ed in generale gli impegni di riservatezza riguardanti le informazioni di cui le Parti vengono comunque a conoscenza nel corso del loro rapporto.

SI CONVIENE E STIPULA QUANTO SEGUE:

**1. Premesse**

1.1 Le premesse costituiscono parte integrante e sostanziale del presente accordo.

**2. Oggetto/Definizione**

2.1. Il Presente accordo disciplina gli obblighi di riservatezza a cui sono tenute le Parti rispetto a ogni informazione, conoscenza, documentazione, materiale, strumento, programma di ricerca

e sviluppo rivelata o consegnata da una parte all'altra, comunque acquisita da una delle parti, direttamente o indirettamente, su qualsiasi supporto, e alla quale sia chiaramente attribuito carattere confidenziale.

- 2.2. La natura riservata delle informazioni riguarda anche gli studi, le analisi e le prove elaborate da una parte sulla base delle informazioni riservate fornite dall'altra parte.
- 2.3. Ogni informazione orale deve sempre essere considerata riservata, così come le informazioni riguardanti terze parti.

### **3. Esclusioni**

- 3.1. Non si qualificano come riservate:
  - a. quelle informazioni di pubblico dominio prima del trasferimento del dato da una parte all'altra;
  - b. quelle che diventino tali in un momento successivo senza che vi sia violazione del presente accordo di riservatezza ovvero per fatto non imputabile alla Parte Ricevente;
  - c. quelle rivelate alla Parte Ricevente da terzi che ne abbiano il diritto e di cui esiste prova documentale;
  - d. quelle note alla Parte Ricevente prima della sottoscrizione del presente accordo;
  - e. quelle sviluppate indipendentemente dalla Parte Ricevente senza utilizzare le informazioni riservate e quelle la cui divulgazione è imposta da leggi, regolamenti e provvedimenti di pubblica autorità.

### **4. Applicabilità**

- 4.1. La Parte Ricevente si impegna a vincolare al presente accordo tutti i propri dipendenti e/o collaboratori, anche di società collegate ex art.1359 c.c., che vengono messi a conoscenza di tali informazioni riservate in relazione allo scopo del presente accordo.
- 4.2. La Parte Ricevente si impegna a coinvolgere il proprio personale e/o eventuali collaboratori nella misura in cui ciò sia strettamente necessario.

### **5. Non uso e non divulgazione**

- 5.1. La Parte Ricevente si impegna a non utilizzare le informazioni riservate per scopi direttamente e indirettamente diversi da quelli descritti.
- 5.2. Alla Parte Ricevente è fatto divieto di divulgare e comunicare in qualunque modo o forma le informazioni, i dati, le conoscenze riservate a soggetti che non siano autorizzati.
- 5.3. Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate dovranno essere utilizzati nella misura e con mezzi strettamente necessari allo scopo dell'accordo e con modalità che non compromettano

in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno.

- 5.4. Le informazioni, i dati e le conoscenze qualificati come riservati non potranno essere copiati o riprodotti in tutto o in parte se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività specificate.

#### **6. Misure di sicurezza**

- 6.1. La Parte Ricevente si impegna ad adottare tutte le cautele e le misure di sicurezza necessarie a proteggere le informazioni, i dati, le conoscenze riservate e ad assicurare che non venga in alcun modo compromesso il carattere della loro riservatezza e segretezza.
- 6.2. Il trattamento di eventuali dati personali e sensibili dovrà avvenire nel rispetto della normativa vigente in materia, in particolare del Regolamento UE 2016/679.

#### **7. Restituzione documenti e materiali**

- 7.1. Tutte le informazioni riservate che sono state comunicate da una parte all'altra, su qualsiasi supporto, e tutti gli originali e le copie in possesso dell'altra parte, rimangono di proprietà della Parte Divulgante e devono essere restituite immediatamente su semplice richiesta scritta.
- 7.2. Vale comunque l'obbligo di mantenere la riservatezza sul loro contenuto.

#### **8. Durata, rinnovo e validità.**

- 8.1. Le informazioni oggetto del presente accordo devono essere utilizzate dalla Parte Ricevente esclusivamente per gli scopi specificati in premessa.
- 8.2. Questo accordo entra in vigore alla data di sottoscrizione di entrambe le parti.
- 8.3. Qualsiasi modifica al presente accordo dovrà avvenire in forma scritta ed essere approvata con sottoscrizione di entrambe le parti.

#### **9. Rimedi**

- 9.1. La Parte Ricevente prende atto che la violazione delle previsioni del presente accordo può generare il diritto ad un risarcimento del danno a favore della Parte Divulgante.

#### **10. Legge applicabile.**

- 10.1. Il presente accordo è regolato dalla Legge Italiana.

#### **11. Clausole finali.**

- 11.1. Il presente accordo non costituisce a favore della parte Ricevente alcun diritto o concessione di licenza o altro diritto di utilizzo di brevetti, marchi, modelli o altri diritti di proprietà industriale o intellettuale.
- 11.2. La Parte Ricevente non potrà cedere a terzi il presente accordo.
- 11.3. Qualora uno o più elementi delle informazioni confidenziali diventino noti, questo accordo

continuerà a produrre i suoi effetti in relazione agli altri elementi non ancora noti.

11.4. Se una qualsiasi clausola dell'accordo dovesse essere invalidata o resa inapplicabile in forza di provvedimenti di legge o giudiziali, l'accordo verrà interpretato nel senso della conservazione di ogni altra clausola o parte di clausola che possa essere conservata salvo non si tratti di clausola essenziale.

## **12. Risoluzione delle controversie.**

12.1. Tutte le controversie nascenti dal presente accordo saranno devolute a un tentativo di Conciliazione presso l'Organismo di mediazione della Camera di Commercio della Venezia Giulia e risolte secondo il Regolamento da questa adottato.

Letto, confermato e sottoscritto in Ronchi dei Legionari oggi [data]

Per la Parte Divulgante

Per la Parte Ricevente

.....  
(Davide Iannis)

.....  
(nominativo)

Si dichiara di aver preso visione delle condizioni generali di contratto di cui sopra, con particolare attenzione alle condizioni di cui ai punti:

- 6 (Misure di sicurezza)
- 7 (Restituzione documenti e materiali)
- 9 (Rimedi)
- 12 (Risoluzione delle controversie)

Sopra riportate, le cui clausole, oggetto di specifica trattativa, si intendono accettate a ogni conseguente effetto e in particolare ai sensi e agli effetti degli art. 1341 e 1342 cod. civ.

Per la Parte Divulgante

Per la Parte Ricevente

.....  
(Davide Iannis)

.....  
(nominativo)

**Allegato 5:**

**REGOLAMENTO PER LA CONCESSIONE DEL MARCHIO**

**Allegato 5.1:**

**REGOLAMENTO PER RISTORANTI E AGRITURISMI**

**1.- Finalità**

Il Consorzio Culturale del Monfalconese, fra le sue finalità, ha quella di presentare, valorizzare e promuovere la cultura gastronomica, le produzioni e l'ospitalità del proprio territorio.

In questo ambito il Consorzio Culturale del Monfalconese promuove, attraverso il proprio servizio ECOMUSEO TERRITORI, il marchio **Tirime su - Coppa Vetturino™** caratterizzante il Tiramisù originario, creato da Mario Cosolo e documentato fin dal 1935.

Quanto attiene il **Tirime su - Coppa Vetturino™** è regolamentato dal relativo Disciplinare, emanato dal Consorzio Culturale del Monfalconese in data 16.10.2018 e disponibile alla pubblica consultazione alla relativa pagina web del sito del Consorzio Culturale del Monfalconese.

**2.- Requisiti**

Possono aderire le attività esercenti la ristorazione diretta al pubblico (qui inteso come esercizio commerciale ove il cliente finale consuma direttamente) in forma fissa, di cui ai codici ATECO 2007 56.10.11 (Ristorazione con somministrazione) e 56.10.12 (Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole), essendo escluse tutte le altre attività, ivi comprese quelle che, pur appartenendo ai predetti codici, prevedano la somministrazione per asporto.

Non è posto alcun limite territoriale per il luogo di preparazione e somministrazione.

L'adesione è per singolo luogo di preparazione e somministrazione.

I singoli luoghi di somministrazione devono rispettare le specifiche di cui agli allegati A e B al presente regolamento.

**3.- Impegni del ristoratore**

La partecipazione all'iniziativa comporta l'impegno a:

- a. partecipare al corso di formazione di cui al successivo punto 5;
- c. preparare e somministrare il **Tirime su - Coppa Vetturino™** seguendo le norme dettate dal relativo Disciplinare;
- d. esporre il marchio **Tirime su - Coppa Vetturino™** in modo chiaro e visibile all'esterno;
- e. mantenere il rispetto delle specifiche dei luoghi di preparazione e somministrazione così come elencate negli allegati A e B.
- f. agevolare le visite ispettive.

g. partecipare alle attività promozionali riguardanti il marchio **Tirime su - Coppa Vetturino™**.

7. versare la quota di adesione di cui al successivo punto 7.

#### **4.- Formazione**

È previsto un corso di formazione che sarà realizzato dal Consorzio Culturale del Monfalconese attraverso il proprio servizio ECOMUSEO TERRITORI che toccherà i temi della storia, della preparazione e somministrazione del **Tirime su - Coppa Vetturino™**, del contesto di qualità / eccellenza che deve caratterizzare i luoghi di somministrazione.

#### **5.- Modalità di adesione**

Le ditte in possesso dei requisiti fissati nel precedente punto 2 possono partecipare al bando periodico indetto dal Consorzio Culturale del Monfalconese per la concessione del marchio **Tirime su - Coppa Vetturino™** ad un numero predeterminato di strutture.

#### **6.- Verifica della conformità**

La Commissione di cui all'art. 7 del Disciplinare provvederà alla verifica della conformità ai requisiti di cui al precedente punto 2.

La verifica consiste in un sopralluogo presso la struttura, volto a verificare la rispondenza strutturale e dei servizi offerti ai clienti rispetto ai requisiti definiti nel Disciplinare. Le aree oggetto di verifica saranno quelle comuni e non, anche se non accessibili al pubblico, secondo quanto indicato nel Disciplinare.

La verifica verrà effettuata senza preavviso.

La verifica dei requisiti verrà documentata attraverso la compilazione di una lista di riscontro, dalla documentazione richiesta dal valutatore e da supporto fotografico rilevato durante la visita di valutazione.

Quanto osservato in sede di verifica verrà rielaborato per l'attribuzione del punteggio.

Sulla base dell'esito della verifica ispettiva e del punteggio assegnato, la Commissione di cui all'art. 7 del Disciplinare valida il possesso dei requisiti per la concessione del marchio **Tirime su - Coppa Vetturino™**.

Le strutture che non otterranno la validazione dei requisiti riceveranno comunicazione delle motivazioni di esclusione e potranno ripresentare nuova domanda non prima di sei mesi e comunque avendo provveduto ad eliminare le carenze riscontrate.

Le strutture che otterranno la validazione dei requisiti e che rientreranno nel numero di strutture previste dal bando, riceveranno comunicazione per la verifica degli ulteriori requisiti previsti dal Disciplinare per la preparazione e somministrazione del **Tirime su - Coppa Vetturino™**.



Le strutture che, pur avendo ricevuto la validazione dei requisiti, non rientreranno nel numero di strutture previste, saranno automaticamente iscritte al successivo bando.

La Commissione di cui all'art. 7 del Disciplinare verificherà il possesso di detti ulteriori requisiti.

Le strutture che otterranno detta ulteriore validazione

Il mantenimento della concessione del marchio **Tirime su - Coppa Vetturino™** è subordinato agli esiti di una verifica annuale che seguirà le stesse modalità qui previste.

Qualora venissero meno i requisiti necessari per il mantenimento, la concessione del marchio può essere revocata, con conseguente impossibilità da parte dell'impresa di fregiarsene in qualsiasi modo a partire dal momento della revoca.

#### **7.- Quota di adesione**

La concessione del marchio comporta il versamento della quota di adesione, fissata in € 300,00 + IVA di legge, e delle successive quote annuali.

Le modalità di versamento saranno indicate nella delibera di concessione del marchio **Tirime su - Coppa Vetturino™** alla struttura.

#### **8.- Sospensione, revoca, recesso**

Qualora la struttura ritenga di non poter più osservare le condizioni del presente regolamento, ne dà informazione alla Commissione di cui all'art. 7 del Disciplinare e si astiene dall'uso del marchio finché tali condizioni o norme non siano osservate.

Qualora la Commissione di cui all'art. 7 del Disciplinare constati che la struttura abbia contravenuto a una norma del presente regolamento, può sospendere o revocare l'autorizzazione all'uso del marchio e adottare i provvedimenti necessari per evitare che il concessionario possa continuare a farne uso.

Sono cause di revoca, tra l'altro, il mancato rispetto del presente regolamento e del Disciplinare, l'utilizzo di marchi falsi o ingannevoli o tali da ingenerare confusione o pregiudicare il prestigio del marchio **Tirime su - Coppa Vetturino™**.

Il recesso da parte del concessionario, la sospensione e la revoca prima del termine di scadenza non danno diritto al rimborso, nemmeno parziale, della quota versata e comportano la rimozione del nominativo dal materiale promozionale.

#### **9.- Promozione**

Il Consorzio Culturale del Monfalconese attraverso il proprio servizio ECOMUSEO TERRITORI svilupperà un articolato piano di promozione e di valorizzazione che prevedrà la pubblicizzazione delle strutture concessionarie sia sul web che tramite altri canali.

## **Allegato 5.2.**

### **SPECIFICHE DEI LUOGHI DI SOMMINISTRAZIONE**

I fattori caratterizzanti la qualità richiesta del luogo di somministrazione sono:

- ✓ La tradizione storica
- ✓ Il legame col territorio
- ✓ La qualità della cucina

## **Allegato 5.2.A:**

### **Allegato A: SPECIFICHE PER I RISTORANTI**

(codice ATECO 2007 56.10.11 Ristorazione con somministrazione)

### **ASPETTI VALUTATI**

I requisiti riguardano i seguenti aspetti:

	ASPETTI VALUTATI	Punteggio attribuito
1	ACCESSO E POSIZIONE	da 0 a 20
2	ASPETTO E FACCIATA ESTERNA	da 0 a 10
3	PARCHEGGIO	da 0 a 10
4	ACCOGLIENZA E AREE COMUNI	da 0 a 25
5	SERVIZIO RISTORAZIONE	da 0 a 20
6	IL SERVIZIO	da 0 a 25
7	LA PROPOSTA GASTRONOMICA, BEVANDE, VINI, ECC.	da 0 a 45
8	SERVIZI AGGIUNTIVI	da 0 a 20
9	PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI	da 0 a 25
10	APPROCCIO ECO-COMPATIBILE	nc

### **VERIFICA E VALUTAZIONE**

La verifica del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare viene effettuato in conformità alla norma EN 45011 e alle altre norme applicabili, effettua le verifiche e attribuisce un punteggio.

Il punteggio minimo da raggiungere è definito in **150/200**.

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

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

- carta dei vini (e altre carte disponibili)
- esempio di conto
- fatture o bolle di accompagnamento per acquisto prodotti tipici

## **1 ACCESSO E POSIZIONE/LOOK E FACCIATA ESTERNA**

- 1.1 Il Ristorante è dotato di un sito internet che contiene informazioni utili al raggiungimento della struttura e al servizio offerto
- 1.2 Il Ristorante è ben indicato da insegne o cartelli che facilitano l'arrivo del cliente
- 1.3 Tutte le informazioni pubblicitarie sul Ristorante presenti su brochure, biglietti da visita e sito Internet sono veritiere e trovano riscontro nella struttura
- 1.4 Le aree esterne al Ristorante sono pulite, curate e in perfetto ordine
- 1.5 Il Ristorante è ben illuminato
- 1.6 All'esterno presenta elementi di arredo gradevoli e ben tenuti

## **2 PARCHEGGIO**

- 2.1 Nei pressi del Ristorante c'è la possibilità di parcheggiare l'auto (es. parcheggio di proprietà/convenzionato/pubblico nelle vicinanze)

## **3 AREE COMUNI E TOILETTE**

- 3.1 È presente un guardaroba/appendiabiti
- 3.2 Tutte le aree sono perfettamente pulite e l'atmosfera è piacevole
- 3.3 Sono presenti fiori freschi o elementi di decoro
- 3.4 I servizi pubblici sono ben tenuti e differenziati tra uomini e donne; l'accesso è protetto per impedirne la vista dalla sala
- 3.5 Nella toilette sono presenti un appendiabiti, un cestino igienico, un distributore di sapone, un sistema automatico per asciugare le mani
- 3.6 Nei lavabi è presente l'acqua calda

## **4 SALA BAR/RISTORANTE/MISE EN PLACE**

- 4.1 Gli ambienti sono ben tenuti e ben illuminati
- 4.2 Tavoli, sedie e tendaggi sono puliti e in ottimo stato
- 4.3 Piatti, vasellame, posateria, cristalleria e *mise en place* sono sempre in ordine e puliti
- 4.4 Vini e bevande sono serviti in bicchieri appropriati
- 4.5 Il Ristorante presenta un banco bar dedicato ed in ordine
- 4.6 Esiste un adeguato sistema di aerazione e di climatizzazione
- 4.7 Non sono presenti elementi acustici e visivi di disturbo

4.8 La distanza tra i tavoli consente i movimenti necessari

## **5 CUCINA (non inclusa nella valutazione)**

*Nella cucina devono essere rispettate le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.*

## **6 PERSONALE/SERVIZIO**

6.1 Il cliente viene subito accolto e accompagnato al tavolo

6.2 Il servizio è rapido e discreto

6.3 Il personale è cordiale e sorridente

6.4 Il numero dei componenti del personale è proporzionato ai coperti

6.5 Il personale è in perfetto ordine, indossa una divisa o abbigliamento che lo identifichi

6.6 Il personale è in grado di descrivere i piatti della casa anche in altre lingue, se il Ristorante ha clientela straniera

6.7 Vini e bevande vengono stappati al tavolo ed è prevista la possibilità di ordinare demi – bouteille

6.8 É presente un responsabile di sala

## **7 PROPOSTA ENOGASTRONOMICA E MENU'**

Le cinque tipologie di ristorante individuate di seguito, sono state pensate per dare una chiara e semplice informazione (identificazione) al consumatore in merito alla proposta gastronomica del locale. Queste categorie comprendono pertanto anche le Trattorie, Osterie, Latterie di cucina ecc. senza che ciò precluda o alteri la loro insegna.

7.1 Si consiglia di presentare separatamente il menu e la carte (vini, acque, oli, dolci), scritti anche nella lingua della clientela principale e ordinati e puliti

7.2 La carta dei vini indica le provenienze e le etichette, con possibilità di ordinare consumazioni al bicchiere

7.3 I menu, la carta dei vini e la cartellina per il conto sono in buono stato

7.4 Vengono proposti menu specifici (es.: tipico, bambini, dietetico/intolleranze)

7.5 Si raccomanda che tra i piatti proposti ci siano almeno 4 varietà per portata

7.6 È inclusa un'offerta di superalcolici, distillati, digestivi

### Ristorante Tipico

7.7 I prodotti utilizzati sono di origine locale e sono indicati nel menu; la loro origine territoriale è garantita e verificabile. Solo per prodotti di rara reperibilità è possibile utilizzarne altri di origine nazionale

7.8 Il menu e la carta dei vini contengono almeno il 50% di proposte tipiche del territorio, la carta

dei vini contiene almeno una etichetta per ogni d.o.c. riconosciuta sul territorio medesimo

7.9 Sul menu generale il ristoratore evidenzia graficamente i piatti tipici locali

7.10 I prodotti tipici vengono evidenziati graficamente nel menu

#### Ristorante Gourmet

7.11 È presente un menu degustazione e preferibilmente anche piatti e ricette rielaborate e personalizzate

7.12 La carta dei vini presenta almeno 60 etichette organizzate per territorio di produzione

7.13 L'ambiente è accogliente e riservato (numero di coperti non superiore a 30)

7.14 Sono presenti un Maitre ed un Sommelier

7.15 È presente una brigata di cucina composta da almeno 3 elementi (capo ai primi, capo ai secondi, capo pasticcere)

#### Ristorante Classico Italiano

7.16 È presente un'offerta gastronomica in linea con la tradizione italiana ma senza particolari connotazioni di tipicità

7.17 Nei menu sono presenti prodotti italiani delle varie regioni

7.18 La carta dei vini presenta almeno 15 etichette

7.19 I piatti proposti presentano anche rivisitazioni e personalizzazioni

#### Ristorante Internazionale

7.20 Presenza nel menu di piatti "internazionali", ossia di piatti comuni ai ristoranti di diversi Paesi (es.: prosciutto, salmone, filetto al pepe verde, ecc.) o di piatti italiani riconosciuti internazionalmente

7.21 La carta dei vini presenta almeno 20 etichette

7.22 Presenza in cucina di personale specializzato

#### Ristorante Pizzeria

7.23 La proposta gastronomica prevede anche l'offerta di piatti diversi dalla pizza

7.24 È presente il forno a legna

7.25 Nel menu vengono indicati gli ingredienti utilizzati

7.26 La carta dei vini presenta almeno 5 etichette

### **8 TRASPARENZA**

8.1 Si accettano pagamenti con le più diffuse carte di credito/bancomat

8.2 Servizio e coperto sono sempre inclusi nel prezzo

8.3 È presente un menu all'esterno del Ristorante

- 8.4 I menu, la carta dei vini e la cartellina contengono l'indicazione dei prezzi
- 8.5 Il numero dei menu e delle carte presenti in sala è proporzionato al numero dei coperti
- 8.6 Il conto viene presentato in una cartellina e accompagnato da un bigliettino da visita del Ristorante

## **9 COMFORT**

- 9.1 Sono presenti menu e carte nella lingua della principale clientela estera
- 9.2 È prevista una zona fumatori attrezzata (interna o esterna)
- 9.3 Il Ristorante organizza serate gastronomiche a tema (degustazione dei vini o dei prodotti tipici locali)
- 9.4 Il Ristorante mette a disposizione dei clienti il questionario per la soddisfazione del cliente

## **10 APPROCCIO ECO-COMPATIBILE (*non incluso nella valutazione*)**

Il Ristorante che intenda seguire un approccio eco-compatibile dimostrerà particolare attenzione alle problematiche relative ai seguenti aspetti ambientali:

- 10.1 Limitazione al consumo delle risorse naturali (consumi energetici ed idrici)
- 10.2 Riduzione della produzione di rifiuti (raccolta differenziata)
- 10.3 Promozione di comportamenti e scelte per acquisti eco-compatibili
- 10.4 Formazione e sensibilizzazione sui temi dell'ambiente al personale

**Allegato 5.2.B:**

**SPECIFICHE PER GLI AGRITURISMI**

(Codice ATECO 200756.10.12 Attività di ristorazione connesse alle aziende agricole)

**ASPETTI VALUTATI**

I requisiti riguardano i seguenti aspetti:

	ASPETTI VALUTATI	Punteggio attribuito
1	ACCESSO E POSIZIONE	da 0 a 20
2	ASPETTO E FACCIATA ESTERNA	da 0 a 10
3	PARCHEGGIO	da 0 a 10
4	ACCOGLIENZA E AREE COMUNI	da 0 a 25
5	SERVIZIO RISTORAZIONE	da 0 a 20
6	IL SERVIZIO	da 0 a 25
7	LA PROPOSTA GASTRONOMICA, BEVANDE, VINI, ECC.	da 0 a 45
8	SERVIZI AGGIUNTIVI	da 0 a 20
9	PRODUZIONI AGRO-ALIMENTARI	da 0 a 25
10	APPROCCIO ECO-COMPATIBILE	nc

**VERIFICA E VALUTAZIONE**

La verifica del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare viene effettuato in conformità alla norma EN 45011 e alle altre norme applicabili, effettua le verifiche e attribuisce un punteggio.

Il punteggio minimo da raggiungere è definito in **150/200**.

La documentazione che potrà essere raccolta dai valutatori durante la visita all'Agriturismo è la seguente:

- fotografie del locale
- brochure e/o biglietti da visita (materiale promozionale)
- menu
- carta dei vini (e altre carte disponibili)
- esempio di conto
- fatture o bolle di accompagnamento per acquisto prodotti tipici

**1 ACCESSO E POSIZIONE**

1.1 L'Agriturismo viene segnalato da insegne sulle vie d'accesso; queste sono ben posizionate e visibili anche di notte

- 1.2 L'accesso all'Agriturismo è ben segnalato
- 1.3 L'ambiente in cui è inserito l'Agriturismo è gradevole e curato
- 1.4 Tutte le informazioni pubblicitarie sull'Agriturismo sono veritiere e trovano riscontro sul sito internet della struttura.

## **2 ASPETTO E FACCIATA ESTERNA**

- 2.1 L'Agriturismo offre un ambiente esterno accogliente e confortevole
- 2.2 Le aree esterne e la facciata sono pulite, curate e in perfetto ordine
- 2.3 L'accesso dell'Agriturismo ed i passaggi interni di collegamento sono agevoli e ben illuminati
- 2.4 I vialetti e le aree di passaggio sono realizzati con materiali tipici e/o a basso impatto ambientale
- 2.5 Le aree esterne dedicate alla fruizione degli ospiti (parco) sono attrezzate per il relax

## **3 PARCHEGGIO**

- 3.1 L'Agriturismo mette a disposizione posti auto in numero proporzionato agli ospiti
- 3.2 L'area per il parcheggio è ben segnalata, illuminata, protetta e pulita
- 3.3 Sono presenti cestini portarifiuti

## **4 L'ACCOGLIENZA E LE AREE COMUNI**

- 4.1 L'azienda provvede al servizio di accoglienza offerto dal titolare, dai suoi familiari o dagli stretti collaboratori. Il luogo di accoglienza è curato e confortevole
- 4.2 Chi è preposto all'accoglienza parla almeno la lingua della clientela straniera principale
- 4.3 Gli accessi alle aree ad uso comune sono facilmente visibili
- 4.4 La struttura non presenta odori, tutte le aree sono perfettamente illuminate, pulite e l'atmosfera è piacevole
- 4.5 Sono presenti bagni puliti e completi di ogni dotazione
- 4.6 È presente un'area relax/lettura dotata anche di materiale informativo / documentazione turistica sul territorio, aggiornata e almeno in due lingue
- 4.7 Gli spazi di collegamento tra le aree comuni sono ben tenuti e puliti
- 4.8 Sono presenti indicazioni chiare per la sicurezza degli ospiti e gli indirizzi di utilità
- 4.9 L'Agriturismo indica in maniera ben visibile le camere, con un nome/numero caratterizzanti ed in accordo con lo stile rurale

## **5 SERVIZIO RISTORAZIONE**

- 5.1 Devono essere rispettate le misure di sicurezza prescritte dal D.lgs.81/2008 (ex 626/94) e le normative sanitarie prescritte dal D.Lgs 193/07 (ex haccp) in materia di igiene



- 5.2 Il ristorante è arredato secondo lo stile rurale e posateria, vasellame e *mise en place* sono in ottime condizioni e richiamano lo stile dell'Agriturismo e del territorio
- 5.3 Gli orari dei pasti sono flessibili e ben comunicati
- 5.4 Il menù prevede piatti tipici realizzati con ingredienti del fondo o del territorio
- 5.5 L'apertura è riservata solo agli ospiti, o anche all'esterno, secondo quanto regolato dalla L. Regionale
- 5.6 L'Agriturismo è in linea con la normativa regionale vigente per numero di coperti.

## **6 IL SERVIZIO**

- 6.1 Il personale è facilmente riconoscibile e preparato sui piatti e sulle tradizioni locali
- 6.2 I piatti sono presentati con cura
- 6.3 Sono presenti pubblicazioni con le ricette della tradizione locale

## **7 LA PROPOSTA GASTRONOMICA/ VINI E BEVANDE**

- 7.1 I prodotti utilizzati sono di provenienza dell'azienda o del territorio circostante
- 7.2 Sono presenti menu specifici (tipico, degustazione, bambini, etc)
- 7.3 Le proposte gastronomiche seguono la stagionalità
- 7.4 È presente una carta dei vini e delle bevande distinta dal menu
- 7.5 I vini sono prevalentemente locali

## **8 SERVIZI AGGIUNTIVI**

- 8.1 Tutte le strutture per l'offerta ricreativa sono ben tenute, curate e pulite
- 8.2 I servizi ricreativi a disposizione sono debitamente comunicati
- 8.3 Sono offerti servizi aggiuntivi anche attraverso convenzioni
- 8.4 Sono accettati tutti i principali mezzi di pagamento
- 8.5 L'azienda deve essere munita di assicurazione per eventuali infortuni degli ospiti

## **9 PRODUZIONI AGROALIMENTARI**

- 9.1 È prevista un'area interna all'Agriturismo riservata alla vendita dei prodotti tipici locali
- 9.2 Vengono organizzate delle degustazioni dei prodotti propri e/o locali
- 9.3 I prodotti realizzati all'interno della struttura sono venduti col marchio dell'azienda agrituristica
- 9.4 L'azienda offre in vendita, tra le proprie produzioni o tra quelle di altre imprese del territorio, prodotti di origine DOP/IGP/DOC/IGT o specialità alimentari tradizionali (elenco ufficiale regionale)
- 9.5 Il personale è in grado di fornire spiegazioni sulla tecnica di produzione e sulle caratteristiche

qualitative (in particolare gustative dei prodotti)

- 9.6 L'Agriturismo è in grado di provvedere alla spedizione ed alla consegna a domicilio dei propri prodotti o ha attivato un servizio di vendita per corrispondenza
- 9.7 Le informazioni sulle tecniche colturali che si adottano in azienda, attuali e passate, sono a disposizione dell'ospite a scopo informativo e didattico
- 9.8 Su richiesta, l'ospite ha la possibilità di partecipare od assistere ad alcune fasi produttive del lavoro dell'azienda

#### **10 APPROCCIO ECOCOMPATIBILE**

L'Agriturismo che intenda seguire un approccio eco-compatibile dimostrerà particolare attenzione alle problematiche relative ai seguenti aspetti:

- 10.1 limitazione al consumo delle risorse naturali (consumi energetici ed idrici)
- 10.2 riduzione della produzione di rifiuti (raccolta differenziata)
- 10.3 promozione di comportamenti e scelte per acquisti eco- compatibili
- 10.4 formazione e sensibilizzazione sui temi dell'ambiente al personale

**Allegato 5.2.C:**

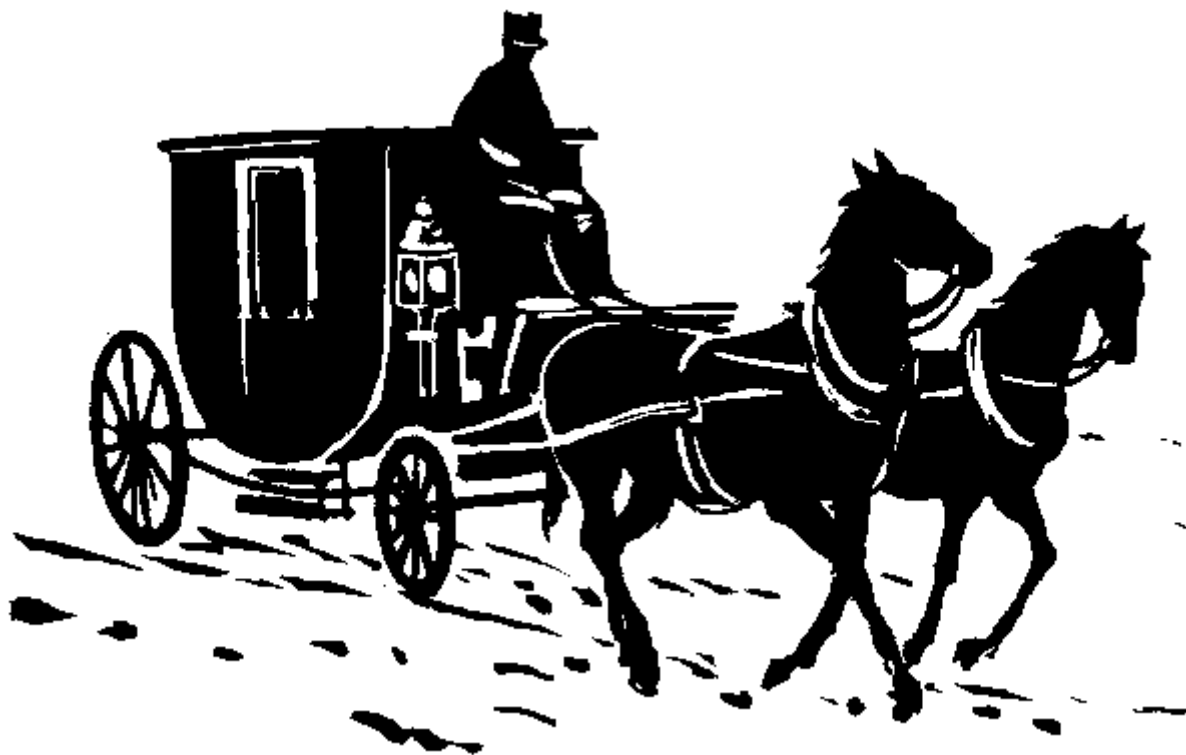
**SPECIFICHE PER NAVI DA CROCIERA**

(Codice ATECO 2007 56.10.50 Ristorazione su treni e navi)

Per questa categoria il Comitato di cui all'art. 7 del Disciplinare emetterà le relative specifiche entro un anno dall'entrata in vigore del disciplinare stesso.

**Allegato 6:**

**1.- MARCHIO ORIGINALE**



**2.- NUOVO MARCHIO**

Il Comitato di cui all'art. 7 del Disciplinare emetterà le relative specifiche entro sei mesi dall'entrata in vigore del disciplinare stesso.

**2.1.- Utilizzo generale**

**2.2.- Targa per esterno**

**2.3.- Coppa**

**2.4.- Cucchiaino**

**2.5.- Sottocoppa**

**2.6.- Spilla**

**2.7.- Materiale di comunicazione (norme grafiche di utilizzo)**

**Allegato 7:**

SPECIFICHE DEI PREPARATORI

La Commissione di cui all'art. 7 del disciplinare provvederà alla pianificazione di un percorso formativo relativo alla conoscenza della storia del **Tirime su - Coppa Vetturino™** e alla sua preparazione sulla base della ricetta originale entro sei mesi dall'entrata in vigore del Disciplinare.

Il percorso di formazione dovrà prevedere le seguenti tematiche:

- ⇒ concetti di base dell'ecomuseo, conoscenza degli ecomusei regionali, conoscenza dell'ecomuseo Territori, beni di comunità;
- ⇒ storia/storia economica del territorio e dei relativi collegamenti con i territori contigui o collegati;
- ⇒ capacità di comunicare con emozione;
- ⇒ concetti di accoglienza e turismo di base;
- ⇒ conoscenza dei prodotti che compongono la ricetta selezionati dalla commissione stessa;
- ⇒ conoscenza della ricetta originale attraverso testimonianza e produzione durante il corso, attualmente a cura della sig.ra Flavia Cosolo;

Per tutti i corsi saranno garantite modalità di attestazione della partecipazione.

I corsi saranno riproposti annualmente e saranno previsti dei momenti annuali di aggiornamento e verifica utili e necessari a confermare la competenza acquisita.