

Disciplinare técnico

(Requisitos a cumplir para la obtención de la certificación *Ospitalità Italiana Ristoranti, Pizzerie e Gelaterie Italiane nel mondo*)

El proyecto *Ospitalità Italiana Ristoranti, Pizzerie e Gelaterie Italiane nel mondo*

La cocina italiana es el fruto de un perdurable proceso histórico de nuestra sociedad, desde siempre ha sido protagonista de significativos momentos de la civilización humana. Nace de una innata inclinación de los italianos hacia la atención a las relaciones humanas y a la calidad de vida, la cultura de la mesa se ha convertido con el tiempo en un símbolo de la hospitalidad, la comida ha adquirido un valor a la par del arte y la música.

Por esta razón **Unioncamere**, conforme a la experiencia adquirida bajo el estigma de ***Ospitalità Italiana***, llevado a cabo con el soporte operativo del Instituto Nacional de Investigación Turística (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche - IS.NA.R.T), en sociedad con las Cámaras de Comercio, ha promovido el proyecto ***Ospitalità Italiana ristoranti, pizzerie e gelaterie italiane nel mondo***, dirigido a los restaurantes, *pizzerie* y *gelaterie* italianos en el extranjero que garantizan el respeto de los estándares cualitativos típicos de la hospitalidad italiana.

Los objetivos de este proyecto son:

- Fomentar y promover las tradiciones de los productos agro-alimentarios italianos y valorizar la cultura enogastronómica italiana;
- Valorizar la imagen de los restaurantes italianos al extranjero que garantizan el respeto de los estándares de la hospitalidad italiana;
- Crear una red internacional que consiente en la realización de eventos promocionales de la excelencia productiva italiana.

Objeto y ámbito de aplicación

Para los restaurantes:

Se establecen **cinco requisitos esenciales definidos (KO)** que, **si no se cumplen, darán lugar a la no obtención de la certificación**. Los requisitos esenciales, identificados en negritas, se refieren a la propuesta gastronómica, la hospitalidad, la carta de vinos, el aceite de oliva extra virgen, la experiencia y la competencia del jefe de cocina.

Requisitos

El reglamento es de carácter general y es válido a nivel internacional, está compuesto por las siguientes 10 reglas:

1. Identidad y distintivo

- Los interiores son elegantes y hacen alusión a la cultura italiana, a través de la presencia de elementos distintivos (cuadros, fotos, complementos de decoración de diseño italiano);
- El restaurante cuenta con diversos medios de comunicación, en español e italiano (sitio web, folletos, etc.), para contar sobre el origen italiano del lugar (vínculo del restaurante con Italia, descripción de la propuesta gastronómica, presencia del chef en escuela italiana, indicación de la procedencia italiana de los productos utilizados, etc.)

2. Hospitalidad

- **En el restaurante debe estar presente al menos una persona que sea capaz de relacionarse con el público en idioma italiano (KO);**
- El personal encargado de las relaciones con el cliente debe de identificar y estar en grado de informar sobre las principales características de los platillos relacionados a la tradición italiana

3. *Mise en place*

- La *mise en place* (platos de porcelana, vajilla, cubertería, mantelería) son de diseño y/u origen Made in Italy;
 - Se utilizan diversos tipos de vasos, en relación con el tipo de bebida servida y los cubiertos en relación con el tipo de plato servido
- 4. Cocina**
- La cocina debe estar equipada con relación a los platillos propuestos y personal empleado;
 - La cocina está a la vista del cliente
- 5. Menú**
- Las denominaciones de los ingredientes incluidos en el menú deben de estar escritos de forma correcta en idioma italiano;
 - El menú debe de estar subdividido por categoría de platillo (aperitivos, primer plato, plato fuerte, etc.)
- 6. Propuesta gastronómica**
- **El porcentaje de platillos y recetas tradicionales italianos no debe de ser inferior al 50% del total de los platillos presentados en el menú (KO)**;
 - Los principales productos utilizados para la preparación de los platillos italianos presentes en el menú (pastas, conservas, vegetales, quesos, etc.) deben de ser de origen italiano.
 - o Nota: Cuando por algún motivo no sea posible importar los productos por una prohibición específica en la normativa (derechos de aduana, etc.) es obligación del restaurantero evidenciar estas restricciones y/o normativas que vetan el uso de estos productos específicamente
- 7. Carta de vinos**
- **La carta debe de contener vinos italianos DOP o IGP (DOC, DOCG, IGT), el porcentaje no debe de ser inferior al 30%. Deben de estar presentes al menos 5 vinos italianos DOP o IGP (KO), de los cuales en la carta se debe de indicar el nombre de la denominación, bodega/productor y de la región de origen**;
 - El restaurante debe de ofrecer licores y destilados de origen italiano
- 8. Aceite de oliva extra virgen**
- **El restaurante debe de proponer al comensal utilizar el aceite como condimento crudo, debe de ser aceite de oliva extra virgen DOP o IGP, de proveniencia italiana y/u origen italiano (KO)**;
 - El aceite de oliva extra-virgen italiano debe de ser utilizado en la preparación de los platillos
- 9. Experiencia y competitividad**
- **El chef debe de estar calificado para la preparación de los platillos y recetas de la cocina italiana, debe de contar con al menos uno de los siguientes requisitos (KO):**
 - **Certificado profesional de cocina italiana obtenido por un instituto de prestigio**;
 - **Entrenamiento en un restaurante en Italia, por un periodo no inferior a los 6 meses**;
 - **Experiencia en cocina italiana, además haber estado en un restaurante italiano al extranjero por un periodo no inferior a los 3 años.**
 - El personal involucrado en la preparación de los alimentos debe de participar en cursos de actualización sobre la cocina italiana
- 10. Productos DOP e IGP**
- La propuesta gastronómica debe tomar en consideración el uso de productos DOP e IGP italiano, para la preparación de los platillos o servirlos solos.

Para las Pizzerías:

Se establecen **ocho requisitos esenciales definidos (KO)** que, si no se cumplen, dan lugar a no **adquirir la certificación**. Los requisitos esenciales, identificados en negritas, se refieren a la utilización del nombre pizzeria y/o pizza para identificar el producto, así como de los equipos que demuestran la tradición y las normas cualitativas en lo que respecta a la preparación de la verdadera pizza italiana.

Requisitos

El reglamento, de carácter general es válido a nivel internacional, se compone de las siguientes 10 reglas:

1. **Identidad, distinción y comunicación**

- Los interiores están cuidados y evocan a la cultura italiana, a través de la presencia de elementos distintivos (cuadros, fotografías, mobiliario, diseño italiano o típico de Italia, la reproducción de música italiana);
- **El menú debe estar escrito principalmente en idioma italiano, sin errores de ortografía y/o gramática y sintaxis. La presente regla aplica también a la comunicación en redes sociales (KO):**
 - Para los productos DOP/IGP presentes en el menú se utiliza el nombre correcto en italiano (Ej. Prosciutto di Parma)
 - La corrección del idioma en los medios electrónicos debe ser corregida y/o ajustada, durante el periodo de evaluación, los medios electrónicos pueden corregirse durante la primera renovación con el apoyo de la Cámara y de la Secretaría de Evaluación de ISNART

2. **Hospitalidad**

- La pizzería cuenta con personal presente (al menos una persona) que conoce el idioma italiano
- El personal de servicio es reconocible, es capaz de explicar las principales características de las pizzas tradicionales italianas que se ofrecen, la cultura gastronómica de la zona de origen, los ingredientes, las bebidas alcohólicas y no alcohólicas italianas (vinos, cervezas, aguas minerales, etc.)

3. **Mise en place y cocina**

- La *mise en place* es de diseño y/o de origen italiano y tiene a disposición:
 - I. Vasos y/o copas de vidrio o cristal, de acuerdo con el tipo de bebida servida;
 - II. Cubiertos en relación con el tipo de platillo que se va a servir;
 - III. Si hay mantelería, se encuentra limpia, en buen estado y sin enmendaduras
- El mostrador de la pizzería es grande y cuenta con las indicaciones en italiano de todos los patillos y/o productos disponibles

4. **Menù**

- **El menú está compuesto donde predominan las propuestas de Pizzería frente a las de restaurante (KO);**
- **Predomina el % de pizzas con nombres italianos y/o los nombres tradicionales, corresponden a los nombres más frecuentes de las distintas regiones italianas, los ingredientes utilizados en la pizza son *ad hoc* al tipo de pizza ofrecida (KO);**
 - Hay presentes al menos 2 pizzas típicas italianas: *Margherita (pomodoro, fiordilatte, basilico)*, *Marinara (pomodoro, aglio, origano, olio, basilico facoltativo)* (KO)
 - El menú muestra los ingredientes principales y/o complementos (también se permite traducción en español, respetando siempre los nombres en italiano (ej.

Margherita no Margarita) (KO)

5. Propuesta gastronómica

- La pizza debe presentarse como un producto de horno redondo, de diámetro variable, con la parte central cubierta por los ingredientes (excluyendo el pan plano)
- **La masa de la pizza debe elaborarse in situ, extendiéndose a mano en un banco de trabajo (KO)**

6. Menù de bebidas

- El menú de bebidas contiene al menos 5 vinos italianos (DOC, DOCG, IGT) con indicación de la denominación y la bodega, el tipo y la región de origen;
- El menú de bebidas contiene al menos una cerveza de la tradición cervecera italiana y una cerveza artesanal italiana con especificación de la denominación, el nombre del productor, el tipo (clara, roja, oscura, de malta, etc.) y la región de origen

7. Ingredientes base

- Además de los tomates pelados (preferiblemente San Marzano), al menos uno de los ingredientes básicos que se mencionan a continuación debe ser italiano. Para comprobar la presencia de productos italianos, el pizzaiolo debe presentar una factura de compra con una antigüedad no superior a 12 meses
 - harina de trigo "00" (con la posible adición de harina "0"), o incluso harinas 1, 2, integral;
 - fiordilatte* de producción italiana y/o *mozzarella* di búfala campana;
 - Aceite de oliva italiano extra virgen
- La pizzería propone al cliente, para el condimento, aceite de oliva extra virgen de origen italiano DOP/IGP, y/o un aceite de oliva extra-virgen italiano

8. Experiencia y competencia

- **El pizzaiolo debe estar calificado para la preparación de platillos y/o recetas de la cocina italiana con al menos uno de los siguientes requisitos (KO):**
 - Certificado profesional de pizzaiolo italiano, con curso de al menos 110 horas;**
 - Entrenamiento en una pizzería italiana, en Italia, por un periodo no inferior a 6 meses;**
 - Entrenamiento referenciado de al menos 24 meses en una Pizzería italiana en el extranjero**
- **El pizzaiolo debe proporcionar una copia del certificado de pizzaiolo italiano obtenido en Italia o en sedes extranjeras de escuelas italianas, ya que constituye un elemento especialmente determinante (KO)**

9. Productos DOP e IGP

- La propuesta gastronómica incluye la utilización de productos DOP e IGP en la preparación de platillos o su consumo
- Se elabora al menos otro tipo de pizza con productos DOP/IGP distintos de los de la propuesta gastronómica principal (por ejemplo, queso *Parmigiano Reggiano* DOP, *Speck Alto Adige* IGP, *Asiago* DOP, etc.)

10. Promoción y valorización del Made in Italy

- La pizzería a través de su sitio web, redes sociales, *brochure*, etc., brinda información sobre:
 - Territorio de la materia prima italiana
 - Elementos socioculturales italianos
 - Vínculos con el territorio italiano
 - El menú, sus especificaciones y los productos utilizados
 - Personalización de los envases de comida para llevar y de los medios para el

food-delivery

- La pizzería promueve la cultura y la tradición enogastronómica italiana a través de iniciativas específicas para dar valor a la imagen de la pizza italiana en el mundo, tales como: noches temáticas, degustaciones, presencia de libros, revistas, recetarios, guías, campañas informativas, etc.

Para las Gelaterie:

Se establecen **seis requisitos esenciales definidos (KO) que, si no se cumplen, dan lugar a no adquirir la certificación**. Los requisitos esenciales definidos señalados, se refieren a la utilización del nombre gelateria y/o gelato para identificar el producto, así como de los equipos que demuestran la tradición y las normas cualitativas en lo que respecta a la preparación del gelato italiano.

Requisitos

El reglamento, de carácter general es válido a nivel internacional, se compone de las siguientes 10 reglas:

1. Acceso

- La Gelateria es fácilmente identificable a través de una buena señalización y presenta un letrero que permite su fácil reconocimiento como *gelateria italiana*;
- **La palabra “gelateria” o “gelato” aparece en el letrero de punto de venta, en la pantalla o en el interior de la tienda. No se permite la presencia de otras denominaciones o traducciones y/o modificaciones tales como: Ice, Ice Cream, creamery, etc (KO)**

2. Hospitalidad

- La gelateria tiene una imagen cuidada, el equipo se encuentra limpio y en buen estado;
- La gelateria cuenta con elementos que evocan a Italia (bandera, fotos, etc)

3. Comunicación

- La gelateria cuenta con un sitio web con información sobre su ubicación, productos, origen italiano del gelato y otros elementos socioculturales italianos;
- La gelateria cuenta con personal que conoce el idioma italiano;

4. Equipamiento

- **El gelato está exhibido en escaparates horizontales o recipientes de origen *Made in Italy* (KO);**
- **La gelateria utiliza el procedimiento de caldeo, pasteurizador, tina de conservación/ maduración, abatidor, armario frigorífico. Los equipos pueden ser combinados entre sí (pasteurizador – mantecador – tina de conservación). Si la gelateria utiliza el proceso en frío es suficiente con que estén presentes mantecador, abatidor, armario de conservación (KO);**
- **La gelateria utiliza mantecador y pasteurizador *Made in Italy* (KO);**
- **En la gelateria no se encuentran presentes máquinas soft-ice para producir helado (KO)**

5. Producto

- La gelateria expone de manera visible libro o carta con los ingredientes de cada uno de los sabores que ofrecen, cada uno debe de ir acompañado de (composición de la parte estabilizadora, especificando de que ingrediente se trata) los alérgenos presentes deben de estar destacados. La materia prima utilizada para la elaboración debe ser de procedencia italiana
- La gelateria utiliza ingredientes procedentes de materias primas constituidas principalmente por leche de vaca y sus derivados, huevos de gallina, frutas y azúcares. No

se utilizarán aromas artificiales o sintéticos, colorantes, grasas hidrogenadas, aceite de palma, aceite de colza, ingredientes OGM, aditivos modificados o sintéticos;

- La gelateria utiliza bases para gelato (parte estabilizante) y pastas para gelato (parte aromatizante) de origen italiano (KO);

6. Servicio

- La gelateria dispone de personal atento a las exigencias del cliente y en número suficiente respecto a la superficie del local, están disponibles acorde a la afluencia de clientes;
- La gelateria cuenta con el material para transportar el helado en contenedores personalizados, ya sea con el logo de la empresa y/o un diseño que evoque el *Made in Italy*

7. Transparencia

- La gelateria acepta pagos con tarjeta de crédito o cuenta con cajero automático dentro de la sucursal;
- La caja y balanza se encuentran en un lugar accesible y presentan un display visible

8. Accesorios

- Los sanitarios están equipados con una buena iluminación, se encuentran en buen estado, están equipados con rollos de papel, cesto de basura y bolsas de higiene femenina. Los sanitarios están señalizados hombre/mujer/personas con discapacidad, son los suficientemente amplios, están previstos de elementos decorativos y de los principales insumos (dispensadores automáticos, inodoros, perchas, sistema de secado automático de manos, cubre asientos, etc.)
- La gelateria está provista de Wi-fi gratis para los clientes y el servicio está señalizado

9. Enfoque ecológico

- La gelateria utiliza un sistema para la reducción del uso de agua (economizador de uso de agua para las instalaciones de refrigeración);
- La gelateria muestra sensibilidad a los temas de sostenibilidad ambiental (reducción del uso de papel, detergentes biodegradables, uso de envases biodegradables o reciclables, etc.)

10. Promoción del *Made in Italy*:

- La gelateria ofrece la posibilidad de adquirir otros productos *Made in Italy*; • La gelateria lleva a cabo y/o participa en campañas informativas para atribuir al *Made in Italy* un mayor valor, con particular atención a la imagen que el gelato tradicional italiano posee a nivel mundial;
- La decoración es *Made in Italy*.

Este documento es un resumen que tiene la finalidad de introducir el proyecto *Ospitalità Italiana ristoranti, pizzerie e gelaterie italiane nel mondo*. Para obtener la información completa y conocer más detalles acerca de los requisitos, escriba a formativa@camaraitaliana.com.mx.