

**CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E  
AGRICOLTURA DI VITERBO**



## **ESERCIZI DI RISTORAZIONE**

**MODALITA' DI OTTENIMENTO DELLA LICENZA D'USO DEL  
MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE**

**Aprile 2012**

## ESERCIZI DI RISTORAZIONE

MODALITA' DI RILASCIO DELLA LICENZA D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

### Disposizioni generali

Il presente disciplinare, ad integrazione del Regolamento per l'accesso all'uso e per l'uso del Marchio Collettivo Tuscia Viterbese, riporta le norme specifiche e le procedure necessarie per l'ottenimento della licenza d'uso del suddetto marchio collettivo da parte dei soggetti che gestiscono servizio di ristorazione con sede nella provincia di Viterbo.

Gli esercizi di ristorazione che possono acquisire la licenza d'uso del marchio Tuscia Viterbese sono i ristoranti e le trattorie che hanno sede nella provincia di Viterbo. Il presente disciplinare non è valido per gli esercizi che svolgono in modalità esclusiva l'attività di pizzeria, tavola calda, bar, birrerie, enoteche, agriturismo e simili.

Gli esercizi di ristorazione licenziatari possono applicare il logotipo del marchio Tuscia Viterbese in tutte le forme di comunicazione aziendale secondo le norme dell'immagine coordinata (CIS) stabilite.

Per la struttura ricettiva dovrà essere ben identificabile l'appartenenza al Marchio Tuscia Viterbese sulla porta d'ingresso attraverso supporti informativi (vetrofanie, targhe, cartelli) forniti dallo Sportello Marchio Tuscia Viterbese.

Nel caso non sussista il requisito previsto all'art. 3, comma 1 del Regolamento generale all'uso del marchio Tuscia Viterbese, secondo il quale il soggetto richiedente deve aver maturato almeno tre anni di iscrizione nel registro imprese della CCIAA di Viterbo, la licenza d'uso può comunque essere rilasciata se il soggetto richiedente subentra in un'unità locale già esercente attività di ristorazione da almeno tre anni.

### Offerta enogastronomica

L'esercizio deve presentare al pubblico, in forma scritta, i menù, i vini e gli oli extravergine d'oliva (laddove ce ne fossero più di due) proposti al cliente.

Tra i vini offerti almeno 6 etichette, 3 di bianchi e 3 di rossi, devono essere prodotti nella provincia di Viterbo e di questi almeno il 50% deve essere a marchio Tuscia Viterbese.

Gli oli extravergine d'oliva a disposizione dei clienti come condimento, deve essere esclusivamente DOP TUSCIA o CANINO e possibilmente a marchio Tuscia Viterbese; nel caso l'esercizio proponga una carta degli oli, si devono includere le due DOP della provincia di Viterbo (Tuscia e Canino) e almeno 2 etichette a marchio Tuscia Viterbese. I piatti realizzati secondo ricette della Tuscia viterbese e con prodotti a marchio Tuscia Viterbese, nonché i vini e gli oli extravergine d'oliva appartenenti allo stesso marchio, dovranno essere adeguatamente segnalati nelle rispettive carte, con indicazione letteraria e collocando il logo del marchio Tuscia Viterbese accanto alle preparazioni.

Il ristorante deve proporre al pubblico, in forma scritta, almeno un antipasto, un primo piatto, un secondo piatto ed un dolce realizzati con prodotti a marchio Tuscia Viterbese, eventualmente anche inclusi nell'elenco di piatti tipici locali allegato al presente disciplinare.

### Requisiti gestionali

Il personale di servizio al cliente, al momento della presentazione del menù e dei vini o su richiesta del cliente, deve fornire adeguate informazioni relativamente alle finalità del marchio Tuscia Viterbese, alle aziende licenziatrici ed ai piatti, vini ed oli contrassegnati con il logo del marchio



## **ESERCIZI DI RISTORAZIONE**

### MODALITA' DI RILASCIO DELLA LICENZA D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

collettivo. Inoltre lo stesso personale dovrà essere sufficientemente formato affinché possa fornire adeguate informazioni sulle principali produzioni tipiche agroalimentari e tradizioni culinarie della provincia di Viterbo.

Per rafforzare il ruolo informativo dell'esercizio di ristorazione a marchio Tuscia Viterbese, è necessaria la presenza e diffusione di materiale informativo, con particolare riguardo alle produzioni ed iniziative relative al marchio Tuscia Viterbese e agli altri progetti della CCIAA di Viterbo.

Nel caso che nell'esercizio sia presente un punto vendita e lo si voglia affiliare al marchio Tuscia Viterbese, ci si dovrà attenere a quanto riportato nel "Regolamento per l'affiliazione al progetto Marchio Tuscia Viterbese" valido per il settore commerciale, della Camera di Commercio di Viterbo.

#### **Modalità di controllo**

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti degli esercizi di ristorazione della Tuscia Viterbese, nonché sulla corretta applicazione dell'immagine coordinata - CIS del marchio collettivo, sono demandati al Comitato di controllo e gestione del marchio collettivo Tuscia Viterbese (Comitato), il quale potrà, all'occorrenza, delegare professionisti e soggetti terzi competenti nella materia. Il controllo e la vigilanza effettuati dovranno basarsi su prove oggettive e documentali, da rendere disponibili su richiesta degli auditor, per le verifiche che il Comitato, o suoi delegati, potranno svolgere presso la struttura licenziataria del marchio Tuscia Viterbese. Nel corso delle verifiche saranno inoltre richieste evidenze del rispetto delle normative cogenti che regolamentano il settore di attività, nonché relative all'igiene alimentare e sicurezza sul lavoro.

La Camera di Commercio di Viterbo, anche attraverso le Sue controllate, potrà istituire un sistema di verifica del gradimento da parte della clientela anche attraverso l'attivazione di un numero verde per la segnalazione delle osservazioni, delle lamentele o delle proposte.

#### **Garanzie del soggetto Licenziatario**

Tutta la documentazione e le prove sopra indicate dovranno essere conservate in azienda, a cura del Licenziatario, per almeno due anni dal momento della loro emissione. E' auspicabile inoltre qualsiasi miglioramento delle prestazioni aziendali nei confronti dell'ambiente, attraverso un programma che preveda nel tempo una riduzione, al di sotto dei limiti di legge, dei potenziali inquinanti emessi nel corso dell'erogazione dei servizi.

## ESERCIZI DI RISTORAZIONE

MODALITA' DI RILASCIO DELLA LICENZA D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

### **Allegato**

*Per la realizzazione dei piatti tipici della Tuscia viterbese proposti nel menù si può fare riferimento alle ricette riportate nella sezione del sito internet della Provincia di Viterbo ([www.provincia.vt.it/cucina/](http://www.provincia.vt.it/cucina/)) dedicata alla cucina tipica.*

### Antipasti

- Bruschetta del frantoio
- Crostini di lepre
- Panzanella col pomodoro e basilico
- Pizzacce, frittelloni, fregnacce
- Canata
- Tagliere di formaggi e/o salumi del marchio Tuscia Viterbese

### Primi

- Acquacotta alla maremmana
- Brodo di tinca con i tagliolini
- Gnocchi di patate
- Lombrichelli
- Maccaroni di Canepina o Fieno canepinese
- Minestra col battuto
- Minestra di ceci e castagne
- Polenta nella spianatoia
- Polentina
- Polenta imbracata
- Zuppa coi funghi
- Zuppa col pesce di lago sbroschia casalinga
- Zuppa con gialloni e l'erbarelle
- Zuppa con le fave
- Zuppa d'agnello giubba e calzoni
- Zuppa di ceci con il baccalà

### Secondi

- Abbacchio al forno
- Coratella in padella con carciofi
- Coratella in padella con cipolla
- Pignattaccia
- Pollo alla cacciatore
- Porchetta
- Salsicce in padella con rape
- Salsicce in padella con patate
- Salsicce in padella con olive
- Salsicce in padella con broccoli
- Spezzatino d'agnello al bujone
- Trippa al sugo
- Coda alla vaccinara
- Testina con fagioli

## ESERCIZI DI RISTORAZIONE

MODALITA' DI RILASCIO DELLA LICENZA D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

- Zampetti di vitello
- Coniglio verde leprino della Tuscia Viterbese
- Piatto a base di carne a marchio Tuscia Viterbese
- Anguilla alla pescatora
- Coregone alla bolsenese
- Coregone con salsa alla martana
- Coregone al forno con patate
- Filetti di persico
- Latterini fritti
- Luccio in umido
- Tinca a porchetta
- Frittata con gli strigoli
- Frittatine ripassate al tegame "a trippa"

### Contorni a base di vegetali

- Broccoli strascinati
- Carducci in umido
- Fagioli con le cotiche
- Fave al guanciale
- Lenticchie in umido
- Mazzocchi puntarelle
- Misticanza
- Parmigiana di melanzane
- Carote di Viterbo
- Legumi e farro del marchio Alta Tuscia
- Piatto con patate o cavolfiore bianco o cavolo broccolo romanesco del marchio Tuscia Viterbese

### Dolci

- Amaretti alle Mandorle Amare
- Brutti Buoni
- Biscotto di Sant'Anselmo di Bomarzo
- Castagnole viterbesi
- Ciambelline all'anice della Tuscia
- Ciambelline al vino e all'anice
- Ciambella dolce Civitonica
- Cicerchiata
- Frittelle di riso
- Maritozzi di Quaresima
- Maritozzo Viterbese
- Mostaccioli
- Pane del vescovo
- Pangiallo della Tuscia
- Panpepato
- Paste al limone di Monterosi
- Pizza di Pasqua della Tuscia



## **ESERCIZI DI RISTORAZIONE**

MODALITA' DI RILASCIO DELLA LICENZA D'USO DEL MARCHIO COLLETTIVO TUSCIA VITERBESE

- Ravioli fritti con la ricotta
- Torrone al miele alle nocciole
- Tozzetti alle nocciole di Viterbo

### Pani e simili

- Pane casareccio sciapo
- Pane di semola di grano duro (pane nero di Monteromano)
- Pizza bianca strascinata
- Pizza Corchianese
- Pizza Patate e Chiodi di Garofano