

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



**STRUTTURE ALBERGHIERE**

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

*Aprile 2012*

## **STRUTTURE ALBERGHIERE**

### **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 Tuscìa 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 una struttura alberghiera (d'ora in poi "struttura") con sede nella provincia di Viterbo.

Le strutture licenziatarie possono applicare il logotipo del marchio Tuscìa Viterbese in tutte le forme di comunicazione aziendale secondo le norme dell'immagine coordinata (CIS) stabilite.

Le strutture alberghiere che intendono divenire licenziatarie del marchio Tuscìa Viterbese devono avere già acquisito almeno le tre stelle del sistema di classificazione alberghiera vigente a livello nazionale.

Nel caso non sussista il requisito previsto all'art. 3, comma 1 del Regolamento generale all'uso del marchio Tuscìa 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 ricezione alberghiera da almeno tre anni.

Inoltre la struttura, per integrarsi maggiormente con le altre realtà economiche e culturali del territorio, deve assicurare, per quanto possibile, la propria partecipazione alle iniziative camerali volte a tal fine quali, per esempio, il progetto "Welcome in Tuscìa".

#### **Requisiti strutturali e gestionali**

Per quanto non specificamente riportato negli standard sopra indicati, la struttura deve rispettare i requisiti relativi ad alcuni aspetti di seguito elencati, la mancata osservanza dei quali sarà oggetto di valutazione da parte del Comitato di gestione e controllo del marchio Tuscìa Viterbese ai fini del rilascio o mantenimento della licenza d'uso del marchio stesso:

- la **struttura** deve essere facilmente identificata e localizzata attraverso adeguata segnaletica posta all'esterno e nelle vie di accesso dalla rete stradale; inoltre si deve cercare di rendere l'ambiente in cui è inserita la struttura piacevole e curato, garantendo un'illuminazione esterna rassicurante e mantenendo, ove esistenti, le aree verdi in buone condizioni;
- Il **personale** della reception deve essere professionale, cortese ed avere una conoscenza delle lingue adeguata alla tipologia di clientela dell'albergo;
- l'albergo deve gestire i **reclami** provenienti dai clienti, conservandoli per almeno due anni, e mettere a disposizione un modulo per facilitarne la formulazione;
- per quanto riguarda il **bar**, il personale ad esso preposto deve avere un abbigliamento identificabile, aspetto curato e professionale ed i prezzi delle consumazioni devono essere resi disponibili alla clientela.

Inoltre, al fine di cogliere gli aspetti di identificazione al marchio Tuscìa Viterbese e al territorio di appartenenza, la struttura deve adempiere a tutti i seguenti requisiti:

- tenere disponibile e ben visibile in ciascuna camera degli ospiti, su un tavolo oppure su un comodino, e nelle aree comuni aperte agli ospiti, la "brochure" informativa, aggiornata nella

## **STRUTTURE ALBERGHIERE**

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

sua ultima edizione, realizzata dalla Camera di Commercio di Viterbo con i prodotti a marchio Tuscia Viterbese oltre che qualsivoglia altro documento promozionale da quest'ultima distribuito per il medesimo fine promozionale del marchio collettivo.

- proporre nell'offerta gastronomica della prima colazione almeno un prodotto a marchio Tuscia Viterbese;
- qualora dotata di strutture espositive di prodotti e manufatti al pubblico, assicurare la presenza di almeno un prodotto a marchio Tuscia Viterbese per ogni tipologia merceologica proposta nell'esposizione.

Inoltre il personale della struttura preposto ai contatti con la clientela deve fornire adeguate informazioni relativamente alle finalità del marchio Tuscia Viterbese, alle aziende licenziatarie ed ai prodotti contrassegnati dal marchio collettivo. Inoltre lo stesso personale dovrà essere sufficientemente formato affinché possa fornire adeguate informazioni, anche in lingua inglese, sui principali siti di interesse storico, artistico e naturalistico nonché sulle principali produzioni tipiche agroalimentari ed artigianali della provincia di Viterbo.

#### **Requisiti per l'offerta enogastronomica ad uso esclusivo dei clienti**

L'albergo deve garantire l'apertura del ristorante sia a pranzo sia cena con orario flessibile ed avere un numero di coperti adeguato al numero delle camere.

Il personale del ristorante deve avere un abbigliamento identificabile, aspetto curato e professionale.

Il ristorante deve offrire proposta enogastronomica basata anche sui prodotti a marchio Tuscia Viterbese.

Nel menù si devono proporre i piatti tipici della Tuscia viterbese, il cui elenco è allegato al presente disciplinare, da realizzare secondo le ricette tradizionali riportate nella sezione dedicata alla cucina tipica del sito internet della Provincia di Viterbo ([www.provincia.vt.it/cucina/](http://www.provincia.vt.it/cucina/)), nella misura di almeno uno per ogni tipologia di portata (antipasto, primo, secondo, contorno, dolce, etc.).

La carta dei vini deve proporre almeno il 30% di etichette di aziende vitivinicole della provincia di Viterbo, di cui almeno il 50% deve essere a marchio Tuscia Viterbese.

Gli oli extravergine d'oliva serviti al tavolo, da utilizzare come condimento da parte dei clienti, dovranno provenire esclusivamente da produzioni della provincia di Viterbo, con una rappresentanza di almeno il 50% di etichette a marchio Tuscia Viterbese.

Per le strutture che possiedano un ristorante aperto anche a clienti esterni, si dovrà prendere a riferimento al vigente disciplinare del marchio Tuscia Viterbese relativo alla ristorazione.



## **STRUTTURE ALBERGHIERE**

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

#### **Modalità di controllo**

I poteri di controllo e vigilanza sul possesso e mantenimento dei requisiti previsti dal presente disciplinare, 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.

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.

Le modalità di erogazione del servizio e le strutture adottate dal licenziatario devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente relativa agli aspetti della sicurezza ed igienico-sanitari.

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.

## **STRUTTURE ALBERGHIERE**

### **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

## STRUTTURE ALBERGHIERE

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

- Coda alla vaccinara
- Testina con fagioli
- 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

## **STRUTTURE ALBERGHIERE**

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

- Pangiallo della Tuscia
- Panpepato
- Paste al limone di Monterosi
- Pizza di Pasqua della Tuscia
- 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