



*** L'osteria tipica trentina deve possedere i seguenti requisiti, ripartiti in 5 macro aree:**

1. prodotti
2. menù e ricette
3. servizio
4. utilizzo del marchio
5. atmosfera e ambiente

1. Prodotti

Ciascun esercizio deve prevedere l'offerta dei seguenti prodotti:

- **Vini bianchi e rossi**
Almeno il 30% dei vini presenti in lista deve essere di origine trentina con non meno di 10 tipologie di vini trentini e 30 etichette. Le proposte di vino trentino devono essere anteposte a quelle di altre provenienze. Nel caso di offerta di vino sfuso, lo stesso deve essere trentino.
- **Vini da dessert**
Vino santo Trentino D.O.C., moscato giallo e moscato rosa.
- **Spumanti**
5 etichette Trento D.O.C.
- **Grappe**
6 tipologie diverse e 10 etichette.
- **Acqua**
L'acqua minerale proposta ai tavoli deve essere trentina.
- **Formaggi**
Si devono offrire almeno 5 diverse tipologie di formaggio trentino. Nel menù deve essere presente un tagliere degustazione di formaggi trentini. Il formaggio grattugiato proposto ai tavoli deve essere trentino.
- **Latte**
Il latte impiegato nell'elaborazione delle ricette deve essere trentino.
- **Salumi**
Devono essere proposti in carta almeno 2 salumi tipici di produzione trentina.

- **Olio**
Un olio extravergine di oliva trentino deve essere presente sulla tavola.
- **Pesce**
Coloro che propongono la trota o il salmerino all'interno del proprio menù, devono segnalare la provenienza trentina.
- **Miele e confetture**
Nel caso si prevedano abbinamenti di piatti o dessert con miele o confetture, questi devono essere di produzione trentina.
- **Frutta e piccoli frutti**
Nella lista dei dessert deve essere presente la frutta fresca trentina di stagione.
La mela del Trentino deve essere presente nel menù da settembre a giugno.
- **Farina**
La farina gialla impiegata nell'elaborazione delle ricette deve essere trentina.

I prodotti impiegati nella preparazione delle ricette devono essere di norma freschi e variare a seconda della stagione, valorizzando la zona di provenienza del prodotto e la localizzazione del ristorante.

2. Menù e ricette

- **Menù degustazione**
L'osteria tipica trentina deve prevedere una proposta di "menù di degustazione trentino" completo di primo piatto, secondo e dessert, a prezzo dichiarato, preparato facendo riferimento alle "ricette tradizionali trentine".
Vengono definite "ricette tradizionali trentine" quelle depositate in un elenco omonimo predisposto presso la Camera di Commercio I.A.A. di Trento.
- **Menù**
Il marchio di prodotto "osteria tipica trentina" deve essere riportato sulla *carta del menù* di ogni singolo ristorante e, all'interno del menù, devono essere indicati gli elementi che identifichino la provenienza trentina (località trentina o produttore o cooperativa di produttori o consorzio di produttori o associazione di produttori o DOP o IGT o prodotto tipico trentino).
"Sulle carte del Menù o su appositi cartoncini, esposti in tutti i tavoli, devono essere riportati tutti i requisiti previsti per l'adesione al Marchio di prodotto e deve essere espressamente e chiaramente indicata la possibilità da parte dei clienti di presentare eventuali osservazioni in merito al servizio ricevuto in relazione ai requisiti stessi al Servizio Commercio e Cooperazione - Ufficio Polizia Amministrativa - via Petrarca n. 34/1 38100 Trento - tel. 0461/494850 - fax 0461/494845 - e-mail: uff.polamm@provincia.tn.it".

- **Carta dei vini**

Le strutture aderenti al club di prodotto "osteria tipica trentina" sono tenute a utilizzare una specifica *carta dei vini* (proposta dalla C.C.I.A.A.) che conterrà, nella parte iniziale, una presentazione dei vini trentini e il marchio di prodotto "osteria tipica trentina".

3. Servizio

- **Spiegazione piatti e ricette**

Il personale di sala deve essere in grado di presentare e illustrare i prodotti e la ricetta utilizzata per la preparazione del piatto, evidenziando caratteristiche e proprietà dei singoli prodotti, in modo da valorizzare il territorio e la cultura locale.

La presentazione e l'illustrazione deve essere effettuata obbligatoriamente con riferimento al "menù di degustazione trentino".

- **Formazione del personale**

Il personale deve frequentare, almeno una volta all'anno, i corsi di aggiornamento organizzati dalla C.C.I.A.A. di Trento o dalle organizzazioni di categoria, che prevedono approfondimenti sulle specificità dei singoli prodotti, tecniche di comunicazione e di servizio. I programmi verranno comunque verificati dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento. Al personale che avrà frequentato i corsi sarà conferito un attestato di partecipazione.

4. Utilizzo del marchio

Il Ristoratore che aderisce al presente Club ha il diritto e l'obbligo di utilizzare l'apposito marchio di prodotto "osteria tipica trentina" creato per evidenziare l'appartenenza al club e per facilitare il riconoscimento da parte della clientela in tutte le proprie comunicazioni, menù, carta dei vini, brochure, depliant, carta intestata, sito internet, etc. Il logo, individuato ai sensi dell'art. 4 c. 5 del D.P.G.P. 21-72/Leg. di data 14/06/2001, deve altresì essere esposto a cura dell'aderente all'esterno dell'esercizio.

5. Atmosfera e ambiente

All'interno di ciascun ristorante devono essere individuati degli spazi adeguati, adibiti alla distribuzione del materiale informativo, relativo ai prodotti trentini, della C.C.I.A.A., dell'A.P.T. del Trentino e dei produttori.

L'esercizio deve disporre per la vendita di prodotti tipici locali rientranti tra quelli che si è autorizzati a somministrare.

"L'esercizio deve proporre un'atmosfera calda ed accogliente, deve essere impegnato fortemente nella valorizzazione della ristorazione trentina e dei prodotti del territorio, deve caratterizzare la propria tipicità anche con riferimento all'insegna, alla struttura ed all'arredamento dei locali in sintonia con

la località in cui è ubicato, non deve svolgere l'attività di pizzeria di cui all'art. 2, comma 1, lettera a), n. 3) della L.P. 14 luglio 2000 n. 9 e non deve utilizzare nella somministrazione dei pasti il sistema del self service".

NOTA: i requisiti relativi all'incompatibilità con l'attività di pizzeria si applicano solo alle domande presentate successivamente alla pubblicazione sul Bollettino Ufficiale della Regione Trentino Alto Adige della Delibera della Giunta Provinciale n. 1918 di data 11 agosto 2003.