



**REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

**Progetto di valorizzazione dei ristoranti tipici della Sardegna.  
Disciplinare di utilizzo del marchio  
“RISTORANTE TIPICO DELLA SARDEGNA”**

## **IL PROGETTO**

### **1.1 PREMESSA**

La ristorazione va assumendo un ruolo sempre più importante sia per la quota considerevole di consumi alimentari che riesce ad attrarre, che per la capacità che è in grado di esprimere sia in termini di promozione della Regione che di tutela dei valori e delle tradizioni del territorio.

Inoltre, è ormai chiaro come la diffusione della cucina italiana sia legata all'uso dei prodotti che costituivano un tempo la base della cucina dei nostri nonni, differenziata per sapori e profumi a seconda delle aree geografiche di appartenenza. L'attenzione della critica gastronomica a livello mondiale è rivolta non più alle trattorie a buon mercato bensì ai locali, anche piccoli, in cui si preferisce la sperimentazione di nuovi prodotti e la valorizzazione delle eccellenze agroalimentari del territorio. Molti operatori del settore hanno compreso che il futuro della cucina del loro locale è legato alla rilettura, magari in chiave moderna e rielaborata con la loro creatività, della vecchia cucina della propria terra.

La Regione Sardegna con questo disciplinare intende dare un valore strategico alla ristorazione nello sviluppo dell'economia del territorio, promuovendo i ristoranti che nella preparazione dei piatti utilizzano le materie prime prodotte nella nostra isola e che prediligono la realizzazione di piatti della tradizione locale. Questi locali possono fregiarsi della attribuzione del marchio regionale "ristoranti tipici della Sardegna".

I processi di attribuzione di marchi o più in generale quelli di certificazione, che coinvolgono ormai settori importanti della filiera agroalimentare nel tentativo di ristabilire un rapporto di fiducia con i consumatori, possono essere estesi con proficuità anche al comparto della ristorazione. Se poi ad uno schema di certificazione della ristorazione si aggiunge la caratteristica della "tipicità" si può allora creare uno strumento che unisce la credibilità della certificazione indipendente ad un fattore di vendita attuale e di sicuro interesse.

### **1.2 OBIETTIVI DEL PROGETTO**

Il primo obiettivo del progetto riguarda la valorizzazione della ristorazione tradizionale e, attraverso di esso, lo sviluppo di un'azione forte di tutela delle culture gastronomiche del territorio.

Non secondario è il raggiungimento di un obiettivo di trasparenza nei confronti dei consumatori in grado di accrescerne il livello di fiducia nei riguardi del variegato, e a volte complesso, mondo della ristorazione.

L'iniziativa intende inoltre avere, attraverso una forte integrazione di filiera, una funzione di promozione delle produzioni tipiche da realizzarsi attraverso la loro esposizione e vendita all'interno dei ristoranti aderenti al marchio.

In generale si ritiene che la realizzazione del progetto possa generare vantaggi:

- verso i consumatori;
- verso la filiera agro-alimentare tipica;
- verso la ristorazione.

### **1.3 LE AZIONI**

Il progetto si basa sui seguenti presupposti:

- la riscoperta della tradizione gastronomica della regione;
- la qualità del servizio offerto ai consumatori;
- la promozione e tutela delle produzioni tipiche locali
- il rispetto della normativa di settore con particolare riferimento all'igiene e alla sicurezza alimentare.

Il progetto di valorizzazione dei ristoranti prevede la realizzazione delle seguenti attività e azioni:

1. Creazione del marchio "ristoranti tipici della Sardegna " e definizione del disciplinare d'uso. L'iniziativa si fonda sull'adesione volontaria dei titolari e/o gestori di una attività di ristorazione al rispetto dei requisiti previsti nel disciplinare appositamente predisposto dalla Regione Autonoma della Sardegna, Assessorato Regionale del Turismo Artigianato e Commercio che consente l'utilizzo del marchio "Ristorante Tipico della Sardegna";
2. Creazione dell'elenco dei ristoranti aderenti al marchio "Ristorante tipico della Sardegna" attraverso:
  - 2.1 invito a presentare le candidature;
  - 2.2 presentazione della domanda, anche per il tramite delle associazioni di categoria, da parte dei ristoratori e della relativa modulistica. Il titolare e/o il gestore dell'esercizio presenta domanda di utilizzo del marchio di qualità direttamente alla Regione Sardegna;
  - 2.3 analisi delle domande e verifica documentazione. Le candidature verranno valutate dall'assessorato regionale che potrà avvalersi della collaborazione delle associazioni di categoria.
  - 2.4 attribuzione del marchio "Ristorante tipico della Sardegna" alle imprese che rispondono ai criteri individuati dal disciplinare;
  - 2.5 verifiche periodiche circa il rispetto dei requisiti previsti nel disciplinare;
3. azioni di valorizzazione, promozione e sostegno del marchio "Ristorante tipico della Sardegna";
4. azioni di formazione e sensibilizzazione verso gli operatori della ristorazione.

## **2. IL DISCIPLINARE TECNICO**

Il ristorante tipico, oltre al rispetto di tutta la normativa prevista per legge in tema di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza dei lavoratori, dovrà soddisfare i requisiti di seguito elencati:

1. la presenza di un determinato numero di preparazioni/prodotti tradizionali all'interno del menù;
2. l'utilizzo di prodotti tipici locali rinvenienti dall'Elenco Nazionale prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Sardegna, aggiornato con DM n. 13025 del 17/06/2012 e successive modifiche ed integrazioni;
3. proporre ricette della tradizione gastronomica locale con almeno 4 piatti per ciascuna portata proposta nel menù. I piatti potranno essere compresi nell'elenco allegato al presente disciplinare (Allegati 1.1, 1.2, 1.3, 1.4, 1.5) o essere piatti di comprovata tipicità locale. Il suddetto elenco è basato su una selezione di piatti tipici della tradizione sarda effettuata attingendo le ricette da diverse pubblicazioni a carattere regionale e potrà essere oggetto di periodico aggiornamento da parte dell'Assessorato. L'elenco non è da considerarsi esaustivo: gli operatori della ristorazione possono richiedere l'inserimento di ulteriori piatti non compresi nell'elenco purché questi siano di comprovata tipicità e compresi nei loro menù. In particolare:

### ***Piatti unici, antipasti***

Devono essere presenti almeno 4 piatti indicati nella suddetta categoria dell'allegato 1.1 o piatti di comprovata tipicità locale.

### ***Primi piatti***

Devono essere presenti almeno 4 piatti indicati nella suddetta categoria dell'allegato 1.2 o piatti di comprovata tipicità locale.

### ***Secondi piatti***

Devono essere presenti almeno 4 piatti indicati nella suddetta categoria dell'allegato 1.3 o piatti di comprovata tipicità locale.

### ***Contorni***

Devono essere presenti almeno 4 piatti indicati nella suddetta categoria dell'allegato 1.4 o piatti di comprovata tipicità locale.

### ***Dolci***

Devono essere presenti almeno 4 piatti indicati nella suddetta categoria dell'allegato 1.5 o piatti di comprovata tipicità locale.

Nel caso il ristorante non disponga di un menù composto da almeno 4 piatti per portata, occorre garantire che il 100% dei piatti serviti sia compreso nell'elenco di cui all'allegato B o sia costituito da piatti di comprovata tipicità.

4. Carta dei vini a prevalente presenza di Vini della Sardegna. In particolare, i vini offerti al pubblico devono comprendere almeno il 90% delle etichette, tra bianchi, rossi, rosati e da dessert, dei vini prodotti nel territorio regionale. Dovranno essere servite acque minerali della Sardegna;
5. Proporre almeno quattro tipologie di formaggi tipici e tradizionali;
6. Proporre almeno quattro liquori tipici della tradizione locale o regionale;
7. Dovrà essere garantito l'utilizzo di almeno "quattro etichette" di oli extravergine di oliva sardi;
8. Proporre almeno due pani tipici della Sardegna;
9. Evidenziare l'offerta tipica in ogni forma di comunicazione. I piatti e i vini che rientrano tra quelli elencati in precedenza devono essere pubblicati e evidenziati nel menù corrente del ristorante o riportati su una carta dedicata anche in lingua sarda.

Si potranno allestire appositi corner promozionali per la vendita delle produzioni tipiche confezionate, corredate da una "scheda tecnica" che descriva il prodotto e che evidenzi la denominazione del prodotto, la provenienza e il produttore. La quantità e l'assortimento dei prodotti tipici in vendita sono di esclusiva competenza del ristorante.

## **3. OBBLIGHI GENERALI PER IL RISTORATORE**

Ai fini del riconoscimento di "ristorante tipico" e della conseguente autorizzazione all'utilizzo del marchio "Ristorante tipico della Sardegna", i ristoranti hanno l'obbligo di :

- rispettare senza riserve il presente disciplinare;
- accettare visite di verifica, eseguite in qualsiasi momento dall'Assessorato Regionale del Turismo Artigianato e Commercio o da enti delegati alla funzione;
- aderire ad iniziative di promozione pubblicitaria, sostenendo le direttive di coordinamento dell'immagine dell'iniziativa;
- esporre il marchio "Ristorante tipico della Sardegna" all'esterno del locale e l'ulteriore attestazione all'interno del ristorante.

L'accoglienza, la qualità dei cibi dei vini e del servizio devono essere sempre all'altezza dello stile e della cultura della Sardegna, nel rispetto delle tradizioni alimentari locali, con materie prime fresche e genuine tipiche del territorio.

La comunicazione effettuata dal ristorante deve essere coerente con l'offerta, chiara, comprensibile, deve valorizzare gli aspetti tipici del locale.

Nel menù e negli stampati promozionali dovrà essere presente il logo ufficiale "Sardegna" messo a disposizione dalla Regione Sardegna per il tramite dell'Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio.

I locali iscritti nell'elenco dei ristoranti tipici della Sardegna dovranno esporre lo stemma o la bandiera tradizionale dei quattro mori della Sardegna.

#### **4. REVOCA DEL MARCHIO**

L'Assessorato Regionale del Turismo Artigianato e Commercio può sospendere o revocare l'utilizzo del marchio "Ristorante tipico della Sardegna" qualora l'esercizio, dopo verifiche anche dirette sul posto, non risponda ai criteri stabiliti nel presente disciplinare e disporne la cancellazione dall'elenco.