



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

DELIBERAZIONE N. 34/23 DEL 7.8.2012

Oggetto: Progetto di riconoscimento, valorizzazione e promozione dei ristoranti tipici della Sardegna.

L'Assessore del Turismo, Artigianato e Commercio evidenzia come la ristorazione tradizionale assuma un ruolo fondamentale ai fini della valorizzazione delle produzioni regionali di qualità e della cosiddetta filiera corta agro-alimentare, rafforzando il legame originario con il territorio di appartenenza e con la stagionalità delle sue colture.

L'Assessore rileva la necessità di avviare uno specifico progetto di riconoscimento e valorizzazione dei ristoranti tipici della Sardegna attraverso il quale sarà possibile adottare misure atte a rivitalizzare l'intero settore della ristorazione, che porteranno alla difesa e al rilancio della ristorazione tradizionale tipica, riconoscendole un ruolo strategico di sviluppo nell'economia regionale, attraverso il graduale processo di valorizzazione delle nostre ricchezze agroalimentari.

Il progetto si basa sui seguenti presupposti:

- la riscoperta della tradizione gastronomica della regione;
- la promozione e tutela delle produzioni tipiche locali ;
- la valorizzazione, anche turistica, dei luoghi meno conosciuti;
- il rispetto della normativa con particolare riferimento all'igiene e alla sicurezza alimentare, unitamente all'incremento della qualità del servizio offerto ai consumatori;

L'Assessore intende pertanto dare avvio ad un progetto di promozione di tutti i ristoranti regionali che prediligono la proposta e la realizzazione di piatti della migliore tradizione locale e utilizzano nella preparazione delle pietanze le materie prime prodotte nella nostra isola. Questi locali potranno fregiarsi della attribuzione del marchio regionale "Ristorante Tipico della Sardegna".

L'Assessore osserva che 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.

L'Assessore prosegue elencando gli obiettivi che si intendono raggiungere con il progetto. Il primo obiettivo riguarda la valorizzazione della ristorazione tradizionale e, attraverso di esso, lo sviluppo di un'azione forte di tutela delle culture gastronomiche del territorio.

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.

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'Assessore sottolinea che la promozione e valorizzazione dei "ristoranti tipici della Sardegna" va concepita in un'ottica di sistema, integrata con l'economia, la cultura, il turismo: solo così diventa possibile dare rilievo al circuito che ne deriva e proporre itinerari tematici di contesto, capaci di coinvolgere un più ampio sistema di operatori e interessi commerciali, economici e sociali. In particolare, con riferimento ad esempio al settore del turismo si può prendere atto che i ristoranti tipici potrebbero esercitare un ruolo accattivante nel generare curiosità e attenzione, con l'evidente conseguenza di creare dei percorsi legati al turismo enogastronomico, che consentono anche la scoperta di piccoli paesi, luoghi e territori al di fuori dei circuiti turistici più conosciuti.

Più in generale, l'Assessore illustra che dal progetto possono derivare indubbi vantaggi nei confronti:

- della qualificazione della ristorazione tradizionale;
- della filiera agro-alimentare tipica;
- dei consumatori.

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

1. riconoscimento dei Ristoranti Tipici della Sardegna;
2. creazione del marchio "Ristorante tipico 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 in un apposito disciplinare che verrà predisposto dalla Regione Autonoma della Sardegna - Assessorato regionale del Turismo, Artigianato e Commercio, che



consente l'utilizzo del marchio "Ristorante Tipico della Sardegna". Il disciplinare verrà approvato con apposito decreto dell'Assessore Regionale del Turismo Artigianato e Commercio;

3. creazione del circuito dei ristoranti aderenti al marchio attraverso apposite modalità di selezione ad evidenza pubblica individuate nel suddetto Decreto assessoriale;
4. azioni di valorizzazione, promozione e sostegno del marchio e del circuito finalizzandolo alla massima integrazione tra la rete commerciale e le piccole e medie imprese dell'agricoltura e artigianali caratterizzate da produzioni tipiche e di qualità;
5. azioni di formazione e sensibilizzazione verso imprenditori e operatori della ristorazione.

CRITERI E REQUISITI PER L'ATTRIBUZIONE DEL MARCHIO DI RISTORANTE TIPICO DELLA SARDEGNA. CREAZIONE DEL CIRCUITO.

Il "Ristorante Tipico della Sardegna", oltre al rispetto di tutta la normativa prevista per legge in tema di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza sui luoghi di lavoro, dovrà soddisfare i requisiti di seguito sommariamente elencati che verranno meglio esplicitati nel disciplinare di utilizzo del marchio, adottato con successivo Decreto dell'Assessore regionale del Turismo, Artigianato e Commercio:

- a) proporre ricette della tradizione gastronomica locale. Il disciplinare prevederà una selezione di piatti tipici della tradizione sarda che dovranno far parte dei menù proposti dai ristoranti aderenti al progetto;
- b) utilizzare prodotti tipici locali, con particolare riferimento alle materie prime di provenienza regionale;
- c) avere una carta dei vini con una significativa presenza di etichette locali, con particolare riferimento alle DOC e DOCG regionali e una carta delle acque minerali della Sardegna;
- d) avere a disposizione per il servizio al tavolo, una carta o una selezione di oli extravergine di oliva sardi;
- e) evidenziare l'offerta tipica in ogni forma di comunicazione, con particolare riferimento ai menù proposti ai clienti che dovranno prevedere anche la traduzione dei piatti in lingua locale;
- f) possibilità di attrezzare appositi corner per la vendita al dettaglio delle produzioni tipiche regionali con particolare riferimento ai prodotti agroalimentari tipici della Regione Sardegna a marchio DOP, IGP ed STG e i prodotti tradizionali pubblicati sul supplemento alla G.U. n. 194 del 21 agosto 2000 e successivi aggiornamenti.



Le proposte di acquisizione del marchio regionale "Ristorante Tipico della Sardegna" verranno valutate dall'Assessorato regionale del Turismo, Artigianato e Commercio che potrà avvalersi, allo scopo, della collaborazione di Enti e Agenzie regionali o delle Associazioni di categoria.

I ristoranti autorizzati all'utilizzo del marchio "Ristorante Tipico della Sardegna" faranno parte dell'omonimo circuito che potrà essere oggetto di attività di promozione e valorizzazione da parte della Regione Autonoma della Sardegna.

REALIZZAZIONE DEL PROGETTO.

Entro 60 giorni dalla pubblicazione della presente deliberazione, l'Assessore del Turismo, Artigianato e Commercio approverà con apposito decreto il marchio "Ristorante Tipico della Sardegna", il disciplinare di utilizzo dello stesso, le modalità di adesione volontaria al marchio, l'elenco delle ricette tradizionali tipiche da inserire nei menù, le azioni di promozione e valorizzazione del marchio, le azioni di formazione e sensibilizzazione degli operatori, e più in generale le modalità di attuazione del progetto stesso.

ELENCO DEI RISTORANTI TIPICI DELLA SARDEGNA.

L'Assessore propone di istituire, presso l'Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio, l'elenco regionale dei "Ristoranti Tipici della Sardegna" nel quale saranno inseriti i ristoranti autorizzati all'utilizzo del marchio "Ristorante Tipico della Sardegna".

L'adesione all'elenco sarà volontaria e totalmente gratuita per le imprese.

L'elenco regionale avrà carattere pubblico e sarà utilizzato dalla Amministrazione regionale nelle forme e secondo le modalità ritenute di volta in volta idonee per perseguire gli obiettivi di rilancio e rivitalizzazione del settore (divulgazione via web anche attraverso i portali regionali, promozione e divulgazione dell'iniziativa su giornali, riviste specializzate nazionali ed estere, messa in rete dei "Ristoranti tipici della Sardegna" a livello regionale e interregionale, ecc.) ivi comprese le azioni di sistema quali ad esempio l'inserimento dei "Ristoranti Tipici della Sardegna" nelle iniziative e nei programmi di promozione turistica e culturale della Regione e anche con eventuali criteri premiali di finanziamento nei programmi di intervento regionale.

L'Amministrazione regionale potrà, infatti, avviare e promuovere programmi per la tutela e la salvaguardia dei "Ristoranti Tipici della Sardegna" riconosciuti, anche attraverso la realizzazione di interventi mirati. Il suddetto elenco costituirà pertanto un punto di riferimento per orientare nuovi interventi di tutela e valorizzazione.



MARCHIO DI RICONOSCIMENTO.

L'Assessore propone che l'Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio provveda all'assegnazione, a favore delle attività inserite nell'elenco regionale, di una apposita targa da esporre all'ingresso del locale selezionato, e di una ulteriore attestazione da esporsi all'interno del ristorante.

Potranno fregiarsi del marchio di "Ristorante Tipico della Sardegna" soltanto i ristoranti iscritti nell'elenco regionale; ogni utilizzo scorretto comporterà la cancellazione dall'elenco.

La Giunta regionale, condividendo quanto rappresentato e proposto dall'Assessore del Turismo, Artigianato e Commercio, acquisito il parere favorevole di legittimità espresso dal Direttore generale dell'Assessorato

DELIBERA

- di approvare il Progetto di riconoscimento, valorizzazione e promozione dei Ristoranti Tipici della Sardegna;
- di approvare i criteri e i requisiti per l'attribuzione del marchio di Ristorante Tipico della Sardegna in base ai quali il "Ristorante Tipico della Sardegna", oltre al rispetto di tutta la normativa prevista per legge in tema di igiene, sicurezza alimentare e sicurezza dei lavoratori, dovrà:
 - a) proporre ricette della tradizione gastronomica locale. Il disciplinare prevederà una selezione di piatti tipici della tradizione sarda che dovranno far parte dei menù proposti dai ristoranti aderenti al progetto;
 - b) utilizzare prodotti tipici locali, con particolare riferimento alle materie prime di provenienza regionale;
 - c) avere una carta dei vini con una significativa presenza di etichette locali, con particolare riferimento DOC e DOCG regionali e una carta delle acque minerali della Sardegna;
 - d) avere a disposizione, per il servizio al tavolo, una carta o una selezione di oli extravergine di oliva sardi;
 - e) evidenziare l'offerta tipica in ogni forma di comunicazione, con particolare riferimento ai menù proposti ai clienti;
 - f) prevedere la possibilità di attrezzare appositi corner per la vendita al dettaglio delle produzioni tipiche regionali con particolare riferimento ai prodotti agroalimentari tipici della



Regione Sardegna a marchio DOP, IGP ed STG e i prodotti tradizionali pubblicati sul supplemento alla G.U. n. 194 del 21 agosto 2000 e successivi aggiornamenti.

I Suddetti requisiti sommariamente elencati verranno meglio esplicitati nel disciplinare di utilizzo del marchio, adottato con successivo Decreto dell'Assessore Regionale del Turismo, Artigianato e Commercio;

- di dare mandato all'Assessore del Turismo, Artigianato e Commercio affinché approvi con apposito Decreto il marchio "Ristorante Tipico della Sardegna", il disciplinare di utilizzo dello stesso, le modalità di adesione volontaria al marchio, l'elenco delle ricette tradizionali tipiche da inserire nei menù, le azioni di promozione e valorizzazione del marchio, le azioni di formazione e sensibilizzazione degli operatori, e più in generale le modalità di attuazione del progetto stesso, anche avvalendosi della collaborazione di Enti e Agenzie regionali o delle Associazioni di categoria.

I ristoranti autorizzati all'utilizzo del marchio "Ristorante Tipico della Sardegna" faranno parte dell'omonimo circuito che potrà essere oggetto di attività di promozione e valorizzazione da parte della Regione autonoma della Sardegna.

- di istituire presso l'Assessorato del Turismo, Artigianato e Commercio, l'elenco regionale dei "Ristoranti Tipici della Sardegna" nel quale saranno inseriti i ristoranti autorizzati all'utilizzo del marchio "Ristorante Tipico della Sardegna" che potranno essere oggetto di ulteriori azioni di promozione, valorizzazione e sostegno da parte della Regione Autonoma della Sardegna.

Il Direttore Generale

Gabriella Massidda

Il Presidente

Ugo Cappellacci