





“Ospitalità Italiana” Restaurantes Italianos no Mundo

Edição 2014 - 2015



O que é?

Um selo de qualidade para Restaurantes Italianos. Nasceu em 1997 como garantia de qualidade aos serviços e produtos oferecidos pelos estabelecimentos gastronômicos em território italiano.

O projeto é organizado pela Unioncamere e possui suporte operativo do ISNART (Instituto Italiano de Pesquisas Turísticas) em parceria com o sistema das Câmaras de Comércio Italianas no exterior.

Em 2010 em colaboração da Assocamerestero foi lançado o selo “Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel Mondo” com objetivo de selecionar e promover os Restaurantes italianos no exterior que garantam os padrões de qualidade da hospitalidade italiana.



“Ospitalità Italiana”

Restaurantes Italianos no Mundo



Restaurantes Certificados

- Na Itália, são mais de 5.000 estabelecimentos (hotéis, restaurantes e agroturismo), localizados em 80 Províncias de 18 Regiões italianas
- No exterior, são mais de 700 estabelecimentos certificados, presentes em 65 cidades de 45 Países.



“Ospitalità Italiana”

Restaurantes Italianos no Mundo



Objetivo

- Desenvolver e promover as tradições dos produtos alimentícios italianos e preservar a cultura gastronômica italiana.
- Valorizar a imagem dos restaurantes italianos no exterior que garantam o respeito ao padrão de qualidade da hospitalidade italiana.
- Criar uma rede internacional de licenças para a realização de eventos promocionais de produtos italianos.



“Ospitalità Italiana”

Restaurantes Italianos no Mundo



Organização Geral do Projeto

- **Comitê de Coordenação:** Presidido pela Unioncamere, é composto por representantes dos Ministérios, associações, instituições interessadas e pelo Presidente do Comitê de Avaliação. É o órgão governamental que gerencia a iniciativa, define e atualiza os 10 requisitos.
- **Comitê de Avaliação:** Composto por representantes das principais instituições e organizações do setor. O Comitê examina a documentação e confere o selo “Ospitalità Italiana - Ristoranti Italiani nel Mondo”.
- **Câmaras de Comércio Italianas no Exterior (CCIE):** Responsáveis pela divulgação da iniciativa, fornecimento das informações sobre as modalidades de participação, solicitação e recolhimento das adesões. As CCIE realizam as visitas de inspeção e controlam a manutenção do certificado aos restaurantes.



“Ospitalità Italiana”

Restaurantes Italianos no Mundo



Procedimento para a Certificação

- Fase 1 – Informação:** Divulgação aos restaurantes para adesão do projeto.
- Fase 2 – Candidatura:** Através da ficha de adesão assinada para ITALCAM.
- Fase 3 – Admissão:** ITALCAM confere a documentação e confirma adesão.
- Fase 4 – Visita:** ITALCAM efetua as visitas aos restaurantes, onde é preenchido um check-list de avaliação com fotografias, arquivos e declarações.
- Fase 5 – Certificação:** As adesões são deliberadas pelo Comitê de Avaliação na Itália.
- Fase 6 – Feedback:** Os restaurantes são informados da concessão do selo.
- Fase 7 – Promoção:** Evento para entrega do certificado

“Ospitalità Italiana” Restaurantes Italianos no Mundo

10 requisitos obrigatórios

- 1 Identidade e distinção
- 2 Hospitalidade
- 3 Mise en place e cozinha
- 4 Cozinha
- 5 Menu
- 6 Proposta gastronômica (50% de pratos italianos)
- 7 Carta de Vinhos (DOP ou IGP - 30% italianos)
- 8 Azeite extravirgem (DOP/IGP)
- 9 Experiência e competência do Chef
- 10 Produtos DOP e IGP



“Ospitalità Italiana” Restaurantes Italianos no Mundo



Promoção/Portais

www.10q.it

www.premiospitalita.it

www.isnart.it

www.italcam.com.br



“Ospitalità Italiana” Restaurantes Italianos no Mundo



Contato - ITALCAM

Informações: Dayane Falbo

ospitalitaitaliana@italcam.com.br

www.italcam.com.br

Tel.: + 55 11 3123-2757

Av. São Luis, 50 - 16º andar – Centro - São Paulo/SP

Tel.: +55 11 3123-2770

Edifício Itália