



PREMESSA

La rete del gusto punta a creare un legame tra produttori e strutture della ristorazione in modo da fornire al consumatore un panorama completo che lo guidi nella conoscenza, nella scelta, e nella degustazione dei prodotti di filiera corta realizzati nell'area Parco.

Si tratta di prodotti tipici e tradizionali di un territorio noto per il ricco patrimonio di biodiversità e culla della Dieta Mediterranea.

Allo scopo di raggiungere questi obiettivi e di stimolare positive sinergie e buone pratiche, il presente disciplinare si collega con quanto definito per la concessione del Marchio del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni (d'ora innanzi PNCVDA) per i prodotti enogastronomici.

La Rete del Gusto, dunque, coinvolge strutture della ristorazione che utilizzano prodotti a Marchio Parco, offrono un menù con piatti ispirati ai principi della Dieta Mediterranea in cui sono anche chiaramente dichiarate le aziende fornitrici dei prodotti a Marchio.

La Rete offre un panorama completo delle eccellenze dell'area Parco e ne rafforza l'identità.

DISCIPLINARE

RETE DEL GUSTO DELLA DIETA MEDITERRANEA-PNCVDA

ART. 1- GESTIONE

La "Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA" è gestita e promossa dall' Ente Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni.

ART. 2- MARCHIO

Il marchio della "Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA" è rappresentato dal Logo del PNCVDA, la Primula Palinuri, a cui si aggiunge la dicitura *Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA* e, per ogni struttura, il codice di assegnazione attribuito all'atto della concessione.

ART. 3 - REQUISITI PER L'ADESIONE

Possono presentare domanda di adesione alla "Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA" le aziende di ristorazione che esercitano la propria attività nell'area del PNCVDA, iscritte al Registro delle Imprese della Camera di Commercio, in possesso dei requisiti previsti dal regolamento del Marchio del Parco, approvato con delibera di Consiglio Direttivo n. 3 del 03.03.2018.

Possono, altresì, presentare domanda di adesione alla "Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA" le imprese di ristorazione che esercitano la propria attività fuori dall'area del PNCVDA, in possesso oltre che dei requisiti di cui al precedente capoverso, anche di quanto previsto nel successivo art. 4 del presente regolamento, che si impegnino ad allestire, nella propria sede un "angolo espositivo" con il materiale informativo prodotto dall'Ente Parco per la promozione del PNCVDA.

ART. 4. REQUISITI MINIMI PER L'ISCRIZIONE

Le strutture della ristorazione, regolarmente iscritte alla camera di commercio ed in possesso di tutte le autorizzazioni amministrative ed igienico-sanitarie, richieste dalle vigenti norme in materia, possono presentare richiesta di inserimento nella "Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA" compilando la scheda scaricabile dal sito www.cilentoediano.it ed allegando tutta la documentazione in essa riportata.

I requisiti minimi che le strutture della ristorazione devono dimostrare di possedere per l'attribuzione del marchio sono:

a) avere in menù un minimo di 20 prodotti a marchio PNCVDA, scelti tra quelli presenti nell'elenco ufficiale pubblicato sul sito dell'Ente;

Nei 20 prodotti devono essere presenti:

- **3 etichette di vini.**

Nel caso la struttura avesse in menù anche altre etichette di una o più aziende vitivinicole non a marchio PNCVDA, ma che producono sempre nell'area del PNCVDA vini a marchio DOP Cilento o IGP Paestum, vanno ugualmente segnalati;

- **2 etichette di olio Extra Vergine d'Oliva.**

Nel caso la struttura avesse in menù anche altre etichette di una o più aziende non a marchio PNCVDA, ma che producono sempre nell'area del PNCVDA olii a marchio DOP Cilento o che hanno ricevuto riconoscimenti in campo nazionale o internazionale, vanno segnalati;

b) avere almeno 1 presidio Slow Food;

c) avere, per i ristoranti, in menù almeno 2 piatti della tradizione locale, realizzati con prodotti a marchio Parco;

d) avere, per le pizzerie, in menù almeno una pizza ispirata alla tradizione cilentana e con prodotti a Marchio Parco;

e) avere, per le altre strutture diverse da quelle indicate nei punti "d" ed "e", in menù almeno un panino o una pietanza realizzati con i prodotti a Marchio Parco.

ART. 5 - OBBLIGHI PER TUTTE LE IMPRESE ADERENTI

Le Aziende iscritte alla "Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA" sono tenute al rispetto di quanto previsto dal **regolamento di concessione del Marchio del Parco** ed alle ulteriori seguenti prescrizioni:

- utilizzare il marchio della "Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA" solo in maniera conforme alle disposizioni contenute nel provvedimento di concessione;
- non cedere a terzi il marchio in alcun caso;
- indicare nel menù i prodotti a Marchio PNCVDA, specificandone il produttore e tutto ciò che evidenzia la rintracciabilità dei prodotti;
- partecipare alle iniziative gratuite di informazione e formazione promosse dall'Ente Parco, sulla Dieta Mediterranea e concernenti i prodotti a Marchio, la promozione territoriale e quelle in generale dedicate allo sviluppo delle competenze degli aderenti alla "Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA";
- l'utilizzo difforme dalle prescrizioni di cui sopra, se non corretto entro il termine assegnato PNCVDA, determinerà la decadenza della concessione del Marchio e l'esclusione dalla

“Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA”

ART. 6 ATTRIBUZIONE DELLE “PRIMULE”

Alle aziende iscritte alla “Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA” verranno attribuite da 1 a 3 primule in base ai seguenti criteri:

- **1 primula alle strutture in possesso di tutti i requisiti base richiesti nel presente disciplinare per la concessione del marchio;**
- **2 primule alle strutture che, oltre ai requisiti di base, presentano in menu:**
 - a) tra i 21 e i 30 prodotti a Marchio Parco;
 - b) almeno 3 pietanze “del Parco” ispirate ai principi della Dieta Mediterranea e create ad hoc per la Rete del Gusto;
 - c) almeno 5 etichette di Vini a Marchio Parco;
 - d) almeno 3 etichette di Olio EVO a Marchio Parco e almeno 1 olio (anche non a Marchio Parco) che abbia ricevuto un riconoscimento e/o premio di rilievo nazionale e/o internazionale.
- **3 primule alle strutture che, oltre ai requisiti di base, presentano in menu:**
 - a) oltre i 31 prodotti a Marchio Parco;
 - b) almeno 4 pietanze “del Parco” ispirate ai principi della Dieta Mediterranea e create ad hoc per la Rete del Gusto;
 - c) almeno 4 etichette di Olio EVO a Marchio Parco e almeno 1 olio (anche non a Marchio Parco) che abbia ricevuto un riconoscimento e/o premio di rilievo nazionale e/o internazionale.
 - d) almeno 5 etichette di Vini a Marchio Parco.

ART. 7 – LA GUIDA DELLA RETE

La Rete del Gusto sarà promossa e valorizzata attraverso diverse iniziative in linea con il *Disciplinare di Concessione dell’Uso del Marchio del Parco ed un’apposita “Guida della Rete del Gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA”*, (aggiornata annualmente) in cui saranno presentate le Aziende aderenti.

ART. 8– MODALITA’ E DURATA DELL’ISCRIZIONE

l’Ente Parco, previa istruttoria positiva da parte della stessa Commissione istituita per la concessione del Marchio del Parco, iscrive l’azienda nella “Rete del gusto della Dieta Mediterranea del PNCVDA”.

La durata dell’iscrizione è di anni tre. Allo scadere, la struttura ricettiva deve comunicare all’Ente, tramite la compilazione del format presente su sito ufficiale, il mantenimento dei requisiti pena la decadenza dell’iscrizione.

ART. 9 - CONTROLLI PERIODICI SUGLI ADERENTI

L’Ente Parco effettuerà controlli a campione per la verifica del rispetto delle prescrizioni contenute nel presente disciplinare.

NOTE

DEFINIZIONE PRODOTTI

- **Prodotti a Marchio PNCVDA:** sono i prodotti recanti il marchio con l'apposito codice di attribuzione concesso all'azienda richiedente. L'elenco viene aggiornato e pubblicato dall'Ente Parco sul sito www.cilentoediano.it
- *Prodotti tipici:* sono i prodotti muniti di riconoscimento a livello comunitario (DOP, IGP, IGT, DOC, DOCG, STG)
- *Presidi Slow Food sono quelli inseriti nell'elenco predisposto da Slow Food;*
- *Prodotti locali:* sono i prodotti realizzati all'interno dell'area Parco e che vantano un legame con il Territorio.
- *Piatti della tradizione:* sono i piatti locali o regionali che, basandosi sulla tradizione enogastronomica del territorio, ripropongono o rinnovano le ricette della tradizione attraverso l'utilizzo di almeno due prodotti a Marchio Parco.