

**DISCIPLINARE**

**“LOCANDE DEI MONTI DAUNI”**

## PRINCIPI GENERALI

Questo disciplinare definisce i requisiti che devono essere soddisfatti affinché l'esercizio possa essere denominato "Locanda".

### VALUES

**La Locanda dovrà farsi promotore di iniziative finalizzate a recuperare la dimensione tradizionale, sociale e culturale dell'enogastronomia pugliese e dei Monti Dauni identificandosi nei seguenti Values:**

- ✓ **Cibo come cultura:** trasmettere, valorizzare e promuovere i significati, i simboli della cultura e i modelli culturali delle aree rurali;
- ✓ **Appartenenza:** aggregare la popolazione rurale intorno a modelli di tempo libero propri che ne ricreino il senso di identità e l'orgoglio dell'appartenenza;
- ✓ **Accoglienza:** accogliere visitatori e consumatori in un luogo simbolo del mondo rurale, la Locanda, tipicizzando il welcoming secondo la tradizione locale, e ruotando intorno al prodotto di incontro per eccellenza delle varie località (Vino, birra, etc.);
- ✓ **Tipicità:** presentare e promuovere fisicamente i prodotti tipici migliori (prodotti bandiera) delle aree rurali che partecipano al progetto, insieme a quelli del territorio dove si colloca la Locanda.
- ✓ **Territorio:** presentare e promuovere l'offerta turistica rurale locale

### 1. FUNZIONI OBBLIGATORIE CHE LE LOCANDE SONO CHIAMATE A SVOLGERE NEL TERRITORIO

Le funzioni che le Locande di Puglia sono obbligatoriamente tenute a svolgere nei confronti del territorio, della popolazione locale, dei turisti, dei produttori e degli operatori economici locali sono:

- la Locanda come punto di incontro ed elemento di aggregazione sociale e ricostruzione del senso di identità locale;
- la Locanda come servizio alla popolazione locale;
- la Locanda come promozione turistica
- la Locanda come supporto commerciale;
- la Locanda come infrastruttura a supporto degli operatori locali.

Le cinque funzioni devono essere presenti e fruibili nelle Locande, ma la scelta delle forme specifiche dei servizi correlati, il loro dimensionamento fisico e l'intensità del singolo servizio possono variare in relazione all'ubicazione nel territorio di ciascuna Locanda, alla clientela prevalente, alle dimensioni del locale, alle scelte dei gestori affiliati.

### 2. LOCALI ELEGGIBILI E REQUISITI DI BASE

Gli esercizi che compongono la rete delle Locande deve essere esercizi di **Ristorazione tipica** : esercizi dedicati alla ristorazione tipica dei Monti dauni, che somministrano piatti della gastronomia locale e regionale.

Il locale deve essere agibile e dotato di tutte le autorizzazioni previste dalla normative vigente.

### 3. AMBIENTAZIONE

L'ambientazione e l'arredo dovranno evocare il mondo rurale locale e assicurare il corretto e continuo espletamento di tutte le funzioni previste per le Locande.

Nello specifico è obbligo del gestore assicurare:

- il **Marchio** delle Locande all'esterno del locale deve essere ben visibile, riprodotto su targa realizzata come da manuale di immagine coordinata predisposto dal GAL MERIDAUNIA. Tale targa integra e non sostituisce l'insegna riportante il nome del locale.
- Sulla porta di ingresso della Locanda sarà apposta **vetrofanìa** fornita dal GAL Meridaunia attestante l'adesione del locale al circuito delle Locande.
- la **Caratterizzazione** di decoro **delle pareti** degli interni deve essere ispirata alla tradizione locale, anche e facoltativamente attraverso la presenza, a titolo di esempio non limitativo, di quadri, foto, elementi di artigianato che se presenti dovranno essere esclusivamente di soggetto e/o produzione regionale;
- Devono essere sempre esposti e ben visibili i seguenti **strumenti di comunicazione del territorio (brochure, depliant ecc)** e degli altri territori rurali aderenti al circuito.

## 2. OFFERTA ENO-GASTRONOMICA

L'offerta enogastronomia dovrà essere centrata sui prodotti tipici del territorio e delle aree dei partner.

E' obbligo del gestore assicurare:

### GASTRONOMIA

- L'utilizzo all'interno della proposta gastronomica del locale di prodotto tipico.  
Si definisce prodotto tipico pugliese ai fini di questo disciplinare il prodotto di provenienza pugliese:
  - o Certificato da marchio di qualità europeo (DOP, IGP)
  - o Tradizionale come definito nell'Elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali per la Regione Puglia
  - o Della tradizione locale
- L'eventuale proposta di "Menù del giorno" deve avere carattere di completa tipicità e stagionalità:
- Le ricette proposte devono essere riconoscibili come appartenenti alla tradizione rurale.
- L'utilizzo di strutture idonee per la conservazione dei prodotti tipici deve essere coerente con le vigenti normative in materia igienico sanitaria e con l'ambientazione interna del locale.

### ENOLOGIA e BEVANDE

La proposta enologica del locale deve garantire una effettiva rappresentatività della proposta enologica complessiva del territorio.

IL legame eno-gastronomico deve essere valorizzato attraverso la proposta di abbinamenti mirati.

In ogni caso l'utilizzo all'interno della proposta enologica totale del locale deve prevedere almeno 5 etichette di vino pugliese tipico.

Si definisce tipico pugliese ai fini di questo disciplinare:

- o Il vino prodotto in Puglia Certificato da marchio DOCG, DOC, IGT

Il gestore deve sempre essere in grado di presentare il vino proposto

- L'eventuale proposta di "Menù del giorno" deve avere carattere di completa tipicità anche per quel che riguarda le bevande di accompagnamento, e deve quindi obbligatoriamente prevedere:
  - o Vino del giorno proposto nel menù pugliese o equivalente, fatta salva e comunicata al cliente la possibilità di effettuare una scelta differente;
  - o Proposta prioritaria di distillati e liquori pugliesi o equivalenti.
- L'utilizzo di strutture idonee per la conservazione e l'esposizione del vino deve essere coerente con le vigenti normative in materia igienico sanitaria e con l'ambientazione interna del locale.

### **3. SERVIZIO**

Il servizio all'interno dell'Locande deve essere ispirato ai tradizionali modelli dell'ospitalità tradizionale.

E' obbligo del gestore garantire il rispetto dei seguenti requisiti:

- Il personale deve essere in grado di presentare e illustrare i prodotti e la ricetta utilizzata per la preparazione dei piatti proposti, evidenziando caratteristiche e proprietà dei singoli prodotti, in modo da valorizzare il territorio e la cultura locale.
- Il menù deve essere presentato in almeno due lingue (italiano e lingua di maggiore presenza turistica)  
All'interno del menù, devono essere chiaramente indicati gli elementi che identificano la provenienza tipica e la relativa certificazione dei prodotti

### **4. ATTIVITÀ' ANIMATIVE**

L'attività animativa prevista nelle Locande è finalizzata alla riscoperta, ridefinizione e valorizzazione dell'universo rurale europeo.

In questa prospettiva il gestore si impegna a:

- La proposta di musica deve essere sempre compatibile con la funzione di aggregazione del Locale
- All'interno della Locanda deve essere presente un corner espositivo dei prodotti tipici dei partner e di materiale turistico locale.

### **5. VERIFICHE**

Il gestore che aderisce al Disciplinare accetta che il GAL possa verificare il rispetto dei requisiti richiesti attraverso:

- Controllo ufficiale ,
- Controllo segreto senza preavviso (almeno 1 l'anno) sull'effettivo servizio reso