

# REGOLAMENTO

- **PRODOTTI**
- **MENU E CARTA DEI VINI**
- **FORMAZIONE**
- **SERVIZIO, AMBIENTE E PROMOZIONE DEL TERRITORIO**
- **UTILIZZO E PROMOZIONE DEL MARCHIO**

## *PRODOTTI*

I prodotti impiegati nella preparazione delle ricette devono essere freschi e variare a seconda della stagione, valorizzando la zona di provenienza del prodotto e la localizzazione del ristorante.

## *MENÙ E CARTA DEI VINI*

Il locale deve prevedere e pubblicizzare nel menù una proposta di “Menù di degustazione Romano” completo di primo piatto, secondo, dessert e vino, a prezzo dichiarato facendo riferimento a ricette tradizionali romanesche.

Nell’ambito di tale menù è obbligatorio indicare la provenienza Laziale dei principali prodotti utilizzati (località

del Lazio o produttore o cooperativa di produttori o consorzio di produttori o associazione di produttori o e D.O.P. o I.G.T. o prodotto tipico del Lazio) ed è consigliabile provvedere alla descrizione di alcune delle ricette, eventualmente a voce, utilizzate per la preparazione dei relativi piatti. Il locale

Il locale è tenuto ad utilizzare una “Carta dei vini” che contenga nella parte iniziale una presentazione dei vini Laziali.

Le proposte di vini Laziali devono inoltre essere anteposte a quelle di vini di altra provenienza.

### ***FORMAZIONE***

Il titolare del locale deve valorizzare e incentivare la crescita professionale dei propri collaboratori anche con la frequenza di appositi corsi di aggiornamento organizzati dal Comune di Roma o dalle Organizzazioni di categoria oltre alla osservanza delle norme anti COVID. Tali corsi devono prevedere in particolare approfondimenti sulle specificità dei singoli prodotti Laziali e sulle tecniche di comunicazione e di servizio.

## ***SERVIZIO, AMBIENTE E PROMOZIONE DEL TERRITORIO***

Il titolare, anche tramite i propri collaboratori, deve essere in grado di presentare e illustrare i prodotti utilizzati per la preparazione dei piatti e di evidenziare le caratteristiche in modo da valorizzare il territorio e la cultura locale. La presentazione e l'illustrazione è consigliata anche in assenza di esplicita richiesta da parte del cliente,

Il titolare e i suoi collaboratori devono dimostrare sempre gentilezza, cortesia e competenza nell'illustrazione delle proposte e nell'accompagnamento delle scelte in merito alle pietanze ed alle relative bevande, con particolare riferimento alla promozione dei prodotti e del territorio.

Fermi restando gli obblighi di garantire un'atmosfera calda e accogliente, di utilizzare prodotti Laziali e di promuovere il territorio, I Locali, se in possesso dei requisiti di tipologia e ambiente, potranno avvalersi, previa specifica attribuzione, della definizione: "Tradizionale". I locali devono essere individuati appositi spazi adibiti alla distribuzione del materiale informativo relativo ai prodotti Romani ed agli esercizi aderenti al marchio.

L'esercizio, nel rispetto della normativa vigente, può disporre per la vendita di prodotti tipici locali rientranti tra quelli che è autorizzato a somministrare.

### ***UTILIZZO E PROMOZIONE DEL LOGO “LA TRADIZIONE DELLA CUCINA ROMANESCA”***

Il titolare ha il diritto e l'obbligo di utilizzare l'apposito logotipo di prodotto “La Tradizione della Cucina Romanesca” creato per evidenziare l'appartenenza e per facilitare il riconoscimento da parte della clientela in tutte le proprie comunicazioni, menù, carta dei vini, brochure, dépliant, social media, sito internet, etc. deve altresì essere esposto in modo ben visibile all'esterno dell'esercizio.

Sarebbe apprezzato e consigliato che il titolare, fatte salve situazioni particolari adeguatamente motivate, partecipasse alle iniziative ed agli incontri proposti dal Comune di Roma o dagli altri Soggetti dalla stessa delegati, al fine di promuovere e valorizzare il progetto.

Sulle carte del menu o su appositi cartelli esposti in modo ben visibile all'interno della sala da pranzo, devono essere riportati tutti i requisiti previsti per l'adesione al progetto

“La Tradizione della Cucina Romanesca” e deve garantire la sussistenza di tutti i requisiti durante tutti i giorni di apertura dell’esercizio e nei confronti di tutti i clienti.

Il titolare deve infine sottoscrivere una specifica e formale dichiarazione nella quale attesti:

Il suo impegno in merito all’obbligo del rispetto di tutti i requisiti del progetto

La sua piena condivisione del progetto e delle connesse finalità; la sua volontà di adottare tutte le azioni più opportune per la promozione dei prodotti e del territorio;

Il proprietario del Locale ha la consapevolezza che il logotipo è assegnato con riferimento ad un preciso locale e ad una precisa gestione e, che ogni modifica di tali presupposti ne comporta la comunicazione al comitato organizzatore che provvederà all’accertamento che tutti i requisiti siano stati mantenuti in caso contrario ciò comporta la revoca con conseguente divieto di utilizzo del Marchio.