

## REQUISITI PER ACCEDERE ALL'USO DEL MARCHIO

### REQUISITI OBBLIGATORI PER ACCEDERE ALL'USO DEL MARCHIO

Ai sensi dell'art. 3 del Disciplinare approvato con la D.G.R. n. 252/2019 sono requisiti obbligatori:

Il marchio "Ristorante tipico d'Abruzzo" è concesso agli esercizi commerciali appartenenti alla categoria "ristoranti", che propongono obbligatoriamente le seguenti diverse tipologie di menù:

- a) **menù denominato «nel solco della tradizione»:**  
con almeno il 50 % dei piatti proveniente dalla tradizione, scritta o orale, della gastronomia abruzzese, realizzati con almeno il 60% dei prodotti, utilizzati per realizzare il 100% di tutte le produzioni gastronomiche del ristorante, provenienti dalle produzioni tipiche d'Abruzzo;
- b) **menù denominato «nel solco della tradizione e dell'innovazione»:**  
con almeno il 25% dei piatti proveniente dalla tradizione, scritta o orale, della gastronomia abruzzese e almeno il 25% dei piatti frutto di una reinterpretazione dalla medesima gastronomia tradizionale abruzzese, realizzati con almeno il 60% dei prodotti utilizzati per realizzare il 100% di tutte le produzioni gastronomiche, provenienti dalle produzioni tipiche d'Abruzzo;
- c) **menù denominato «nel solco dell'innovazione»:**  
realizzati con l'utilizzo di almeno il 60% dei prodotti, impiegati per realizzare il 100% di tutte le produzioni gastronomiche del ristorante, provenienti dalle produzioni tipiche d'Abruzzo.

Per **produzioni tipiche d'Abruzzo**, si intendono i prodotti inseriti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari della Regione Abruzzo di cui al comma 1, dell'articolo 6 della L.R. n. 1/2018, come integrato dai prodotti presenti nell'Atlante aperto delle produzioni autentiche d'Abruzzo pubblicato sul sito istituzionale della Giunta regionale. Per ogni utilità ulteriore è possibile reperire l'Elenco sintetico delle produzioni presenti nell'Atlante aperto.

Ai fini della concessione del marchio Ristorante tipico d'Abruzzo si terrà altresì conto dei seguenti requisiti obbligatori:

- a) presenza di una **Carta dei Vini** che assicuri la disponibilità di almeno n. 1 (una) etichetta di vino abruzzese, per ogni 2 (due) coperti secondo il normale asset del ristorante, (ad esempio: se un ristorante normalmente dispone di 40 (quaranta) posti coperti, dovrà presentare una carta con almeno n. 20 (venti) etichette diverse di vini abruzzesi);
- b) presenza di **prodotti provenienti da agricoltura biologica**; l'esercizio per accedere al marchio Ristorante tipico d'Abruzzo, dovrà acquistare, da aziende certificate biologiche, almeno la metà del 60% dei prodotti utilizzati per realizzare il 100% di tutte le produzioni gastronomiche del ristorante.

## REQUISITI DI MERITO (NON OBBLIGATORI) PER ACCEDERE ALL'USO DEL MARCHIO

Ai sensi dell'art. 4 del Disciplinare approvato con la D.G.R. n. 252/2019 costituiscono requisiti di merito, non obbligatori, ma ugualmente valutabili ai fini della concessione del marchio:

- a) presenza di **prodotti agroalimentari**, classificati e riconosciuti come **DOP, IGP, DOC e DOCG** della regione Abruzzo o appartenenti ai c.d. [Presidi Slow Food](#)
- b) **presenza di prodotti** che hanno ottenuto il marchio per la *Qualità controllata dalla Regione Abruzzo ai sensi della legge regionale 13 gennaio 2012, n. 6 (Interventi a sostegno della qualità e della tracciabilità delle produzioni agricole della regione Abruzzo)*;
- c) **presenza di prodotti provenienti da autoproduzione e autoraccolta**: il ristorante, qualora produca autonomamente verdure o frutta, o raccolga autonomamente prodotti spontanei (come funghi, tartufi, erbe spontanee), dovrà dotarsi di un autocertificato di tracciabilità e di documento di autofatturazione (in regola alle leggi vigenti fiscali e sanitarie) e potrà inserire il valore dei beni raccolti o autoprodotti nel cumulo del 60% in base al reale valore di mercato dei beni (ad esempio: se il ristorante produce 1 kg. di pomodori e i pomodori valgono 1 euro al kg. allora potrà inserire detta cifra sul montante lordo del fatturato considerando tale bene una produzione autentica d'Abruzzo);

Al fine di valorizzare la c.d. **“filiera corta”** delle produzioni del territorio sarà oggetto di valutazione, in base all'individuazione, anche quantitativa, degli ingredienti utilizzati, la provenienza geografica dei fornitori e/o dei produttori, privilegiando:

- a) i produttori a Km 0; oppure
- b) per i ristoranti localizzati in aree di confine del territorio regionale i prodotti definiti a “raggio 30” provenienti da produzioni agricole locali o da pesca limitrofa in Adriatico, sino ad una distanza massima dalla sede del ristorante di Km 30.

Per la valorizzazione dell'informazione al consumatore sarà oggetto di valutazione la previsione del menù e della carta dei vini, separati tra di loro, che riportino una informazione esplicita sulla preparazione dei piatti e sull'effettiva composizione degli stessi, nonché la previsione di informazioni accessorie relative ai luoghi di produzione degli alimenti e sugli aspetti storici legati alle produzioni tradizionali locali.