

DISCIPLINARE

DELLA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO

ART. 1

DENOMINAZIONE

Questo disciplinare regola le norme generali di funzionamento dell'Associazione senza scopo di lucro e legalmente costituita denominata: "Strada del Vino e dei Sapori del Trentino", di seguito denominata Strada.

Il perimetro della strada è determinato dalla collocazione degli aderenti, che ricadono sui territori dei Comuni così come risulta dalla cartografia ufficiale consegnata al Servizio Vigilanza delle Attività Agricole della Provincia Autonoma di Trento.

ART. 2

LOGO E SUO UTILIZZO

La Strada è rappresentata da un logo costituito da un elemento figurativo ed una scritta. Esso potrà essere utilizzato con o senza scritta in bianco e nero. L'idea del marchio è nata con il disegno di un calice che viene agitato per liberare i profumi del vino. La superficie del vino si increspa e diventa un paesaggio con montagne e vallate.

L'utilizzo del logo è concesso agli aderenti e servirà a contrassegnare tutte le attività di gestione, valorizzazione e promozione della Strada, come definito dal Comitato di Gestione. Le modalità di utilizzo del marchio sono contenute all'interno del manuale di utilizzo definito dal Comitato di Gestione.

ART. 3

ADERENTI

Possono aderire alla Strada, oltre alle categorie previste dall'art. 17 della L.P. 10/2001, quelle identificate all'art. 5 del presente disciplinare e quant'altro collegato alle finalità della Strada.

ART. 4

COORDINAMENTO DEI PRESIDENTI

Allo scopo di coordinare le iniziative e l'immagine delle strade riconosciute verrà costituito il "Coordinamento dei Presidenti delle Strade".

Al coordinamento parteciperanno tutti i Presidenti delle Strade riconosciute.

Tra i compiti del coordinamento dei presidenti delle strade vi saranno l'individuazione degli indirizzi comuni sulla promozione istituzionale e di tutte le operazioni per rendere spendibile turisticamente il progetto delle strade del vino e dei sapori del trentino.

ART. 5

RAPPRESENTANZE PER TERRITORIO

Nel Comitato d'Amministrazione dovrà essere garantita la rappresentanza dei 5 territori/ex-Strade.

I territori sono i seguenti:

1. Altopiano della Paganella, Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra
2. Piana Rotaliana
3. Vallagarina e Altopiano di Folgaria
4. Trento e Valsugana

5. Dal Garda alle Dolomiti di Brenta

ART. 5b

RAPPRESENTANZE PER CATEGORIE

Nel Comitato Tecnici Territoriali, dovrà essere garantita la rappresentanza delle categorie degli aderenti alla Strada. Le categorie censite e raggruppate per rappresentanza sono le seguenti:

1. aziende vitivinicole, aziende agricole produttrici di vino e/o grappa, cantine, distillerie e cantine sociali;
2. enoteche, birroteche, grappoteche e botteghe di prodotti enogastronomici ed agroalimentari,
3. bar
4. agriturismi
5. aziende agricole; malghe che effettuano produzione; cooperative, consorzi ed eventuali loro associati specializzati in produzioni gastronomiche tipiche/tradizionali del territorio
6. ristoranti
7. rifugi che effettuano ristorazione
8. imprese turistico ricettive
9. b&b
10. imprese artigiane e commerciali specializzati in produzione di prodotti gastronomici del territorio
11. artigianato artistico
12. musei, ecomusei e strutture inerenti le tradizioni locali legate ai prodotti enogastronomici ed artigianali trentini, l'ambiente e la cultura
13. agenzie viaggi e tour operator
14. enti locali/comuni, CCIAA, ApT, consorzi proloco, proloco, istituti di credito
15. istituzioni, associazioni e consorzi che operano in campo culturale, ambientale, di tutela e promozione
16. figure professionali e animatori legati all'enogastronomia, alla cultura e alle tradizioni locali
17. organizzazioni professionali, sindacati agricoli e associazioni di categoria

ART. 6

QUOTA ASSOCIATIVA

L'Assemblea dell'Associazione Strada stabilirà la quota associativa e le modalità di pagamento a cui dovranno attenersi tutti gli aderenti.

ART. 7

REQUISITI ED OBBLIGHI

I soggetti aderenti alla Strada a garanzia della qualità dell'offerta e per rispondere in modo ottimale alla specifica domanda del turismo enogastronomico e rurale, devono possedere i requisiti e rispettare gli obblighi previsti dal presente disciplinare, suddivisi per le seguenti categorie:

1. aziende vitivinicole, aziende agricole produttrici di vino e/o grappa, cantine, distillerie e cantine sociali;
2. enoteche, birroteche, grappoteche e botteghe di prodotti enogastronomici ed agroalimentari,
3. bar
4. agriturismi
5. aziende agricole; malghe che effettuano produzione; cooperative, consorzi ed eventuali loro associati specializzati in produzioni gastronomiche tipiche/tradizionali del territorio

6. ristoranti
7. rifugi che effettuano ristorazione
8. imprese turistico ricettive
9. b&b
10. imprese artigiane e commerciali specializzati in produzione di prodotti gastronomici del territorio
11. artigianato artistico
12. musei, ecomusei e strutture inerenti le tradizioni locali legate ai prodotti enogastronomici ed artigianali trentini, l'ambiente e la cultura
13. agenzie viaggi e tour operator
14. enti locali/comuni, CCIAA, ApT, consorzi proloco, proloco, istituti di credito
15. istituzioni, associazioni e consorzi che operano in campo culturale, scolastico, ambientale, di tutela e promozione
16. figure professionali e animatori legati all'enogastronomia, alla cultura e alle tradizioni locali
17. organizzazioni professionali, sindacati agricoli e associazioni di categoria;
18. altri soggetti individuati dall'assemblea su proposta del Comitato di Gestione, aventi caratteristiche riferibili al raggiungimento degli scopi sociali.

A0 - REQUISITI E OBBLIGHI PER TUTTE LE CATEGORIE

REQUISITI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono possedere i seguenti requisiti minimi:

1. Essere ubicato all'interno del perimetro della Strada dei Vino e dei Sapori del Trentino (d'ora in poi denominata Strada) e della zona di produzione dei prodotti individuati all'art. 15 della L.P. 10/2001.
2. Disporre di aree per la sosta temporanea dei visitatori in spazi aperti, ad esclusione delle aziende situate all'interno dei centri storici.
3. Disporre di apposita segnaletica posta all'ingresso dell'associato con indicazione del nome, del numero di telefono, dell'orario e dei giorni di apertura e del sito web.
4. Favorire la rilevazione dei requisiti previsti dal disciplinare e dallo statuto.

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1. Comunicazione

- 1.1 Esporre in consultazione e/ in distribuzione il materiale informativo della Strada.
- 1.2 Esporre il logo della Strada all'esterno della struttura associata o in luogo ben visibile attraverso il materiale fornito dalla Strada stessa.
- 1.3 Inserire il logo della Strada sui materiali di comunicazione dell'associato: obbligatoriamente sul sito internet, sul menù e su un altro materiale cartaceo a scelta.
- 1.4 Mantenere e stabilire un rapporto di comunicazione con la Strada tramite:
 - a) fornitura dei dati per l'aggiornamento della pagina associato nel sito internet/guida/mappa etc.;
 - b) comunicazione di chiusura e apertura delle attività;
 - c) invio di notizie o novità legate all'associato riguardanti:
 - i. partecipazione a manifestazioni di carattere nazionale/internazionale;
 - ii. partecipazione a concorsi e vincita premi;
 - iii. lancio nuovi prodotti;
 - iv. eventi presso la struttura o organizzati dall'associato connessi all'attività delle Strade del vino e dei sapori del Trentino (d'ora in poi denominate Strade).
- 1.5 Promuovere le iniziative della Strada.
- 1.6 Impegnarsi a rispondere tempestivamente alle richieste di informazioni da parte di ospiti/clienti/visitatori.
- 1.7 Essere dotato di un indirizzo email (salvo difficoltà di natura tecnica).
- 1.8 Mettere a disposizione degli ospiti/clienti/visitatori degli strumenti utili a raccogliere suggerimenti e spunti di miglioramento (es. libro degli ospiti, scheda cartacea, indicazione sito web/blog).

2. Formazione e competenza

- 2.1 Conoscere e saper fornire indicazioni rispetto agli altri associati e alle attività realizzata dalla Strada.
Essere in possesso di un'adeguata conoscenza di:
 - a) prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini;
 - b) cultura e folclore locali.

2.2 Frequentare corsi di formazione coerenti con gli obiettivi della Strada;

2.3 Sensibilizzare i propri dipendenti e collaboratori rispetto ai punti 2a) e 2b) e formarli in merito alle finalità della Strada.

3. Collaborazione con la Strada

Mettere a disposizione, spazi per attività ed iniziative della Strada.

4. Attività

Impegnarsi, in occasione di eventi, iniziative ed inaugurazioni legati al territorio, ad utilizzare prevalentemente prodotti enogastronomici e agroalimentari di aziende associate alla Strada e/o affidarsi a ristoranti associate alla Strada che offrono il servizio di catering.

A tali requisiti ed obblighi si aggiungono quelli previsti dallo Statuto dell'Associazione.

SISTEMA PREMIANTE

Gli associati alla Strada potranno accedere a un sistema premiante il cui funzionamento sarà definito sulla base di uno specifico regolamento interno redatto e approvato dal Comitato di Gestione.

SISTEMA DI CONTROLLO

Qualora dalle verifiche emergessero delle inadempienze relative al disciplinare verrà concesso un congruo periodo per adeguarsi. Se l'associato non si adegua alle prescrizioni date, sarà espulso dall'associazione.

NOTA FINALE

Oltre a i requisiti e agli obblighi previsti dai disciplinari di categoria, tutti gli associati, nell'ambito della propria attività, si impegnano a garantire uno standard qualitativo dell'offerta e un comportamento tale da non ledere l'immagine della Strada e dei suoi associati. Nel caso in cui, il comportamento di un associato risulti lesivo degli interessi e dell'immagine della Strada il Comitato di Gestione potrà decidere di sanzionare l'associato anche con l'espulsione dall'associazione.

A1 - REQUISITI E OBBLIGHI PER AZIENDE VITIVINICOLE, AZIENDE AGRICOLE PRODUTTRICI DI VINO E/O GRAPPA, CANTINE, DISTILLERIE E CANTINE SOCIALI

REQUISITI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono possedere i seguenti requisiti minimi:

1. Disporre di un luogo adibito all'accoglienza degli ospiti che attendono per la visita.
2. Disporre di uno spazio adibito alla degustazione dei prodotti aziendali.

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1. Vendita

- 1.1 Vendere i prodotti di propria produzione e trasformazione.
- 1.2 Affiggere in modo visibile, nel punto vendita/spazio di degustazione, i prezzi dei prodotti enogastronomici ed agroalimentari ed eventualmente anche degli assaggi.

2. Visite guidate

- 2.1 Comunicare al Comitato di Gestione il periodo dell'anno e il giorno della settimana in cui poter garantire la visita guidata in azienda; la visita verrà comunque confermata solo previa prenotazione.
- 2.2 Organizzare visite guidate in cantina/distilleria e, qualora sia possibile, nel vigneto.

3. Degustazioni

- 3.1 Effettuare degustazioni dei propri vini/grappe.
Nel caso in cui i propri prodotti siano proposti in abbinamento si dovranno utilizzare preferibilmente prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini di aziende associati alla Strada.
- 3.2 Utilizzare per le degustazioni adeguate modalità di presentazione dei prodotti aziendali, ed in particolare: bicchieri da degustazione per il vino e per il distillato.

4. Attività

Impegnarsi, in occasione di eventi, iniziative ed inaugurazioni legati al territorio, ad utilizzare, prevalentemente, prodotti enogastronomici ed agroalimentari di aziende associate alla Strada e/o affidarsi a ristoranti associati alla Strada che offrono servizio di catering.

5. Per le aziende agricole che offrono servizio di fattoria didattica

- 1.1 Durante i laboratori didattici valorizzare i propri prodotti e quelli enogastronomici e agroalimentari trentini.
- 1.2 Organizzare almeno una volta all'anno un'attività in collaborazione con la Strada.

6. Comunicazione

Per il servizio di ristorazione e pernottamento, per la degustazione e l'acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A2 - OBBLIGHI PER ENOTECHE, BIRROTECHE, GRAPPOTECHE E BOTTEGHE DI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI ED AGROALIMENTARI

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1. Prodotti in vendita

1.1 Enoteche

- a) Disporre di una selezione di etichette di vini trentini, di cui almeno i tre quarti di aziende associate alla Strada.
- b) Avere un'adeguata rappresentanza delle seguenti tipologie di vini, I.G.P. (Marzemino, Teroldego, Müller Thurgau, Nosiola) e D.O.P. (Trento - TRENTODOC), Trentino Marzemino, Teroldego Rotaliano, Trentino Müller Thurgau, Trentino Nosiola e Trentino Vino Santo).
- c) Disporre di una selezione di etichette di grappe e distillati trentini, di cui almeno i tre quarti di aziende associate alla Strada.
- d) Se presente, la selezione di prodotti gastronomici ed agroalimentari trentini deve prevederne i tre quarti di aziende associate alla Strada.
- e) Se presente, la selezione di birre trentine deve prevederne la metà di aziende associate alla Strada.

1.2 Birroteche

- a) Disporre di una selezione di birre trentine, di cui almeno la metà di aziende associate alla Strada.
- b) Se presente, la selezione di prodotti gastronomici ed agroalimentari trentini, deve prevederne i tre quarti di aziende associate alla Strada.
- c) Se presente, la selezione di etichette di vini trentini, deve prevederne i tre quarti di aziende associate alla Strada.
Avere un'adeguata rappresentanza delle seguenti tipologie di vini, I.G.P. (Marzemino, Teroldego, Müller Thurgau, Nosiola) e D.O.P. (Trento - TRENTODOC), Trentino Marzemino, Teroldego Rotaliano, Trentino Müller Thurgau, Trentino Nosiola e Trentino Vino Santo).
Se presente, la selezione di etichette di grappe e distillati trentini, deve prevederne i tre quarti di aziende associate alla Strada.

1.3 Grappoteche

- a) Disporre di una selezione di grappe e distillati trentini, di cui almeno i tre quarti di aziende associate alla Strada.
Tra queste devono essere presenti le seguenti tipologie: grappa di monovitigno di Marzemino, di Teroldego, di Müller Thurgau, di Nosiola e di Vino Santo.
- b) Se presente, la selezione di prodotti gastronomici ed agroalimentari trentini, deve prevederne i tre quarti di aziende associate alla Strada.
- c) Se presente, la selezione di etichette di vini trentini, deve prevederne i tre quarti di aziende associate alla Strada.
Avere un'adeguata rappresentanza delle seguenti tipologie di vini, I.G.P. (Marzemino, Teroldego, Müller Thurgau, Nosiola) e D.O.P. (Trento - TRENTODOC, Trentino Marzemino, Teroldego Rotaliano, Trentino Müller Thurgau, Trentino Nosiola e Trentino Vino Santo).
Se presente, la selezione di birre trentine deve prevederne la metà di aziende associate alla Strada.

1.4 Botteghe di prodotti gastronomici ed agroalimentari

- a) Disporre di una selezione di prodotti gastronomici ed agroalimentari trentini, di cui almeno i tre quarti di aziende associate alla Strada.
Avere un'adeguata rappresentanza dei seguenti prodotti trentini: almeno tre formaggi e tre salumi, miele, olio extravergine d'oliva, succhi e confetture di frutta, frutta o verdura conservata.
- b) Se presente, la selezione di etichette di vini trentini, deve prevederne i tre quarti di aziende associate alla Strada.
Avere un'adeguata rappresentanza delle seguenti tipologie di vini, I.G.P. (Marzemino, Teroldego, Müller Thurgau, Nosiola) e D.O.P. (Trento - TRENTODOC, Trentino Marzemino, Teroldego Rotaliano, Trentino Müller Thurgau, Trentino Nosiola e Trentino Vino Santo).
- c) Se presente, la selezione di etichette di grappe e distillati trentini, deve prevederne i tre quarti di aziende associate alla Strada.
- d) Se presente, la selezione di birre trentine deve prevederne la metà di aziende associate alle Strade.

2. Incontri con il produttore

Prevedere almeno 2 volte l'anno un incontro con un produttore aderente alla Strada.

3. Spazio espositivo

3.1 Affiggere in modo visibile i prezzi dei prodotti in vendita.

3.2 Impegnarsi ad esporre con particolare cura ed in un luogo adeguato i prodotti enogastronomici e agroalimentari delle aziende associate alla Strada.

3.3 Essere dotato di un "corner espositivo" dedicato alla Strada, ovvero sia di uno spazio ben visibile in cui:

- a) esporre alcuni dei principali prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada;
- b) esporre in consultazione e/o in distribuzione il materiale informativo degli associati alla Strada;
- c) mettere in consultazione o distribuire materiale informativo su prodotti e vini trentini.

4. Comunicazione

Per il servizio di ristorazione, il pernottamento e degustazione di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A3 - OBBLIGHI PER I BAR

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1. Lista vini

- 1.1 Disporre di una lista vini in cui siano presenti almeno due terzi di vini trentini (per le carte fino ad un massimo di 30 etichette) di diverse tipologie di aziende associate alle SVS. Per le aziende con una carta vini composta da 31 etichette o più, è sufficiente possederne almeno 20 appartenenti a cantine associate alla Strada. Devono comunque essere sempre presenti le tipologie indicate sopra.
- 1.2 Avere sempre disponibili in degustazione al bicchiere almeno due etichette di Trento D.O.P. (TRENTODOC) e le seguenti tipologie di vini trentini, I.G.P. (Marzemino, Teroldego, Müller Thurgau, Nosiola) e D.O.P. (Trento - TRENTODOC, Trentino Marzemino, Teroldego Rotaliano, Trentino Müller Thurgau, Trentino Nosiola) appartenenti a cantine associate alla Strada;
- 1.3 Avere sempre disponibili almeno cinque grappe o distillati trentini di aziende associate alla Strada.
- 1.4 La lista dei vini e delle grappe dovrà essere redatta secondo le seguenti linee guida:
 - a) evidenziare i vini delle cantine associate alla Strada;
 - b) indicare per ogni vino e grappa: la denominazione corretta, il nome dell'azienda, l'annata ed il prezzo;
 - c) contenere il logo della Strada.

2. Altre bevande

- 2.1 Avere in lista, sempre disponibili, almeno:
 - a) una birra e/o un sidro di aziende associate alla Strada.
Evidenziare tali prodotti, specificando la denominazione corretta del prodotto e il nome del produttore.
 - b) Due succhi e/o sciroppi di frutta di aziende associate alla Strada.
Evidenziare tali prodotti, specificandone la denominazione corretta e il nome del produttore.
 - c) Acqua minerale trentina o della rete idrica comunale.
- 2.2 Utilizzare esclusivamente latte del Trentino.
- 2.3 Se proposto, avere sempre disponibile almeno uno yogurt trentino.

3. Proposta gastronomica

- 3.1 Creare almeno una **proposta gastronomica trentina dolce e/o salata** realizzata con prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada. Tali prodotti dovranno essere opportunamente evidenziati e valorizzati in modo da metterne in risalto la qualità ed il legame con il territorio. Tale proposta dovrà essere evidenziata all'interno del menù rispetto alle altre.
- 3.2 Creare almeno una proposta trentina per l'**aperitivo** realizzata con prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada. Tali prodotti dovranno essere opportunamente evidenziati e valorizzati in modo da metterne in risalto la qualità ed il legame con il territorio. Tale proposta dovrà essere evidenziata all'interno del menù rispetto alle altre.

4. Bar bianco

4.1 Non deve rispettare i punti 1 e 2. a) I. di questa sezione del disciplinare.

4.2 Avere in lista, sempre disponibile, almeno:

a) due succhi e/o sciroppi di frutta di aziende associate alla Strada.

Evidenziare tali prodotti, specificandone la denominazione corretta e il nome del produttore.

b) Acqua minerale trentina o della rete idrica comunale.

4.3 Utilizzare esclusivamente latte del Trentino.

4.4 Se proposto, avere sempre almeno disponibile yogurt trentino.

5. Iniziative

5.1 Proporre, almeno una volta al mese, delle degustazioni di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada.

5.2 Prevedere almeno due volte all'anno un incontro con un produttore aderente alla Strada.

6. Comunicazione

Per il servizio di ristorazione, pernottamento e l'acquisto di prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A4 - OBBLIGHI PER GLI AGRITURISMI

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli aderenti devono impegnarsi a:

1. Per tutti gli agriturismi

- 1.1. Dare la possibilità agli ospiti di fare una visita guidata all'azienda agricola.
- 1.2. Nelle eventuali degustazioni utilizzare solo prodotti di propria produzione accompagnati da prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada o, se irreperibili, trentini.
- 1.3. Affiggere in modo visibile i prezzi dei prodotti in vendita ed eventualmente anche degli assaggi.

2. Per gli agriturismi che fanno degustazione

Realizzare un tagliere di degustazione con prodotti enogastronomici ed agroalimentari privilegiando il territorio di appartenenza, di produzione propria o di aziende associate alla Strada e comunque trentini.

3. Per gli agriturismi che offrono solo pernottamento

Le aziende che offrono solo il servizio di pernottamento, sono tenute ad offrire all'arrivo degli ospiti un omaggio di benvenuto composto da prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di altre aziende associate alla Strada, in aggiunta agli eventuali prodotti di propria produzione.

4. Per gli agriturismi che offrono pernottamento e prima colazione

4.1 Colazione:

- a) Proporre all'ospite una prima colazione, sia dolce che salata, preparata esclusivamente con prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini; questi dovranno preferibilmente essere realizzati in azienda, nel rispetto della normativa vigente o reperiti presso aziende associate alla Strada. Qualora irreperibili si potranno utilizzare prodotti trentini.
Sono esclusi i prodotti irreperibili sul territorio provinciale.
- b) Valorizzare i prodotti dando all'ospite indicazioni scritte o verbali rispetto alla loro origine e al produttore.
- c) Proporre in tavola acqua minerale trentina o della rete idrica comunale.

4.2 Comunicazione:

Per l'eventuale servizio di ristorazione, per la degustazione e l'acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

5. Per gli agriturismi e le malghe agrituristiche che offrono servizio di ristorazione

Le strutture autorizzate ad effettuare servizio di ristorazione devono impegnarsi a:

5.1 Lista vini

- a) Disporre di una lista vini in cui siano presenti almeno tre quarti di vini trentini di diverse tipologie, prodotti in proprio o da cantine associate alla Strada. La lista dovrà essere redatta secondo le seguenti linee guida:

- i. evidenziare i vini delle cantine associate alla Strada;
 - ii. indicare per ogni vino: la corretta denominazione, il nome della cantina, l'annata ed il prezzo;
 - iii. contenere il logo della Strada.
- b) Avere in lista, sempre disponibile, in degustazione al bicchiere almeno uno tra i seguenti vini trentini, I.G.P. (Marzemino, Teroldego, Müller Thurgau, Nosiola) e D.O.P. (Trento - TRENTODOC, Trentino Marzemino, Teroldego Rotaliano, Trentino Müller Thurgau, Trentino Nosiola), di produzione propria o di aziende associate alla Strada.
- c) Avere sempre disponibili almeno due grappe e/o distillati trentini di aziende associate alla Strada.

5.2 Proposta gastronomica e accoglienza

- a) Almeno due terzi dei prodotti gastronomici ed agroalimentari utilizzati devono essere di propria produzione o di aziende associate alla Strada o, se irreperibili, di aziende trentine, inserendo almeno 3 formaggi e 3 salumi. Tali prodotti dovranno essere opportunamente evidenziati e valorizzati in modo da metterne in risalto la qualità ed il legame con il territorio.
- b) Proporre in tavola, comunicandolo nel menù, e/o nell'elaborazione delle pietanze i seguenti prodotti:
- i. condimenti: burro trentino, D.O.P. Grana Padano - Trentingrana e D.O.P. olio extravergine di oliva "Garda – Trentino", aceto trentino;
 - ii. latte trentino;
 - iii. acqua minerale trentina o della rete idrica comunale.
- c) Tre quarti delle ricette proposte devono appartenere alla tradizione trentina, basandosi sull'utilizzo di prodotti di stagione.
- d) Realizzare un tagliere di degustazione in cui dovranno essere offerti formaggi e salumi trentini, di propria produzione o di aziende associate alla Strada.
- e) Inserire nella carta menù la lista dei fornitori trentini.
- f) Mettere a disposizione personale di sala in grado di presentare ed illustrare i prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti, evidenziandone caratteristiche e proprietà.

6. **Per gli agriturismi che offrono servizio di fattoria didattica**

- 6.1 Durante i laboratori didattici valorizzare i propri prodotti e quelli enogastronomici ed agroalimentari trentini.
- 6.2 Organizzare almeno una volta all'anno un'attività in collaborazione con la Strada.

A5 - REQUISITI ED OBBLIGHI PER AZIENDE AGRICOLE; MALGHE CHE EFFETTUANO PRODUZIONE; COOPERATIVE, CONSORZI ED EVENTUALI LORO ASSOCIATI SPECIALIZZATI IN PRODUZIONI GASTRONOMICHE TIPICHE/TRADIZIONALI DEL TERRITORIO

REQUISITI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono possedere i seguenti requisiti minimi:

- 1) Disporre di un luogo adibito all'accoglienza degli ospiti che attendono per la visita.

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1. Vendita

- 1.1 Vendere prodotti di propria produzione e trasformazione.
- 1.2 Affiggere in modo visibile, nel punto vendita/sala di degustazione, i prezzi dei prodotti enogastronomici ed agroalimentari in vendita ed eventualmente anche degli assaggi.

2. Visite guidate

- 2.1 Comunicare al Comitato di Gestione il periodo dell'anno e il giorno della settimana in cui poter organizzare la visita guidata in azienda; la visita verrà comunque confermata solo previa prenotazione.
- 2.2 Organizzare visite guidate in azienda e, qualora sia possibile, ai frutteti/laboratori/orti/stalle/apiari.

3. Degustazioni

- 3.1 Effettuare degustazioni in azienda dei propri prodotti.
Nel caso in cui i propri prodotti siano proposti in abbinamento si dovranno utilizzare preferibilmente prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada.
- 3.2 Utilizzare per le degustazioni adeguate modalità di presentazione dei prodotti aziendali, ed in particolare: bicchieri da degustazione per il vino e per il distillato.

4. Attività

Impegnarsi, in occasione di eventi, iniziative ed inaugurazioni legati al territorio, ad utilizzare prevalentemente prodotti enogastronomici e agroalimentari di aziende associate alla Strada e/o affidarsi a ristoranti associate alla Strada che offrono il servizio di catering.

5. Per le aziende agricole che offrono servizio di fattoria didattica

- 4.1 Durante i laboratori didattici valorizzare i propri prodotti e quelli enogastronomici trentini.
- 4.2 Organizzare almeno una volta all'anno un'attività in collaborazione con la Strada.

6. Comunicazione

Per il servizio di ristorazione e pernottamento, per la degustazione e l'acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A6 - REQUISITI ED OBBLIGHI PER I RISTORANTI

REQUISITI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono possedere i seguenti requisiti minimi:

- 1) Possedere la licenza di tipo A.

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti nella normativa vigente, gli aderenti devono impegnarsi a:

1. Carta vini (valida sia per ristoranti, sia per ristoranti – pizzeria)

2. Disporre di una carta vini in cui siano presenti almeno due terzi di vini trentini (per le carte fino ad un massimo di 30 etichette) I.G.P. o D.O.P. di diverse tipologie, di cui almeno un'etichetta di Trento (Trentodoc) e quattro vini trentini I.G.P. (Marzemino, Teroldego, Müller Thurgau, Nosiola) e D.O.P. Trentino Marzemino, Teroldego Rotaliano, Trentino Müller Thurgau, Trentino Nosiola e Trentino Vino Santo), appartenenti a cantine associate alla Strada. Per le aziende con una carta vini composta da 31 etichette o più, è sufficiente possederne almeno 20 appartenenti a cantine associate alla Strada. Devono comunque essere sempre presenti le tipologie indicate sopra.

2.1 Avere in lista, sempre disponibile, in degustazione al bicchiere almeno un'etichetta di Trento D.O.P. (Trentodoc) ed i seguenti quattro vini trentini I.G.P. o D.O.P: Marzemino, Teroldego, Müller Thurgau, Nosiola, oltre a un vino dolce di aziende associate alla Strada.

2.2 Presentare al cliente almeno cinque grappe e distillati trentini di aziende associate alla Strada.

2.3 La carta dei vini e delle grappe/distillati dovrà essere redatta secondo le seguenti linee guida:

- a) evidenziare i prodotti delle aziende associate alla Strada;
- b) indicare per ogni vino/grappa/distillato: la denominazione corretta, il nome della cantina, l'annata ed il prezzo;
- c) contenere il logo della Strada.

3. Proposta gastronomica e accoglienza

3.1 Nella preparazione delle pietanze si dovrà privilegiare, ove possibile, l'utilizzo di materie prime delle aziende associate alla Strada o, se irreperibili, di aziende trentine.

3.2 Nel menù o nella lavorazione dei piatti, dovranno essere presenti almeno tre formaggi e tre salumi trentini di aziende associate alla Strada e rappresentativi del territorio.

Tali prodotti dovranno essere opportunamente evidenziati e valorizzati in modo da metterne in risalto la qualità e il legame con il territorio.

3.1 Proporre in tavola e/o nell'elaborazione delle pietanze, evidenziandolo nel menù o in sala, i seguenti prodotti:

- I. Trentingrana D.O.P.;
- II. Acqua minerale trentina o della rete idrica comunale;
- III. Olio extravergine DOP Garda Trentino.

3.2 Inserire nel proprio menù almeno quattro piatti della tradizione locale o trentina, basandosi anche sull'utilizzo di prodotti di stagione.

Tali piatti dovranno essere realizzati utilizzando esclusivamente prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada o, se irreperibili, di aziende trentine.

Sono esclusi i prodotti irreperibili sul territorio provinciale.

3.3 Avvalersi di personale di sala in grado di presentare ed illustrare i prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti, evidenziandone le caratteristiche.

3.4 Nella carta menù evidenziare i piatti a base di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini.

3.5 Proporre tutto l'anno il menù degustazione della Strada, realizzato esclusivamente con prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada o, se irreperibili, trentini.

Tale menù deve essere abbinato a vini e/o bevande di aziende associate alla Strada ed evidenziato in modo opportuno.

4 Obblighi per le strutture che offrono anche il servizio pizzeria (v. punto 1)

4.1 Creare una sezione dedicata alle pizze trentine, formato da almeno 4 proposte, realizzate cioè con prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada (o, se irreperibili, di aziende trentine) ad esclusione dell'impasto, della mozzarella e del pomodoro.

I prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini dovranno essere opportunamente evidenziati e valorizzati in modo da metterne in risalto la qualità e il legame con il territorio.

Tale sezione dovrà essere opportunamente evidenziata all'interno del menù rispetto ad altre pizze.

4.2 Avere in lista, sempre disponibile, almeno una birra di aziende associate alle SVS.

Anteporre tali birre alle altre, specificando il nome del produttore.

5 Comunicazione

Per il servizio di pernottamento e l'acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A7 - OBBLIGHI PER I RIFUGI CHE EFFETTUANO RISTORAZIONE

PREMESSA

Rientrano in questa categoria solo i rifugi preposti alla somministrazione di alimenti e bevande raggiungibili solo a piedi o tramite mezzi a fune (es. seggiovia, funivia). I rifugi raggiungibili con altri mezzi (pullman, automobile,...) rientrano nella categoria dei ristoranti.

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti nella normativa vigente, gli aderenti devono impegnarsi a:

1. Rifugi escursionistici raggiungibili con mezzi a fune

1.1 Lista vini

- a) Disporre di una lista vini in cui siano presenti almeno due terzi di vini trentini, I.G.P. o D.O.P. di diverse tipologie, di cui almeno quattro etichette di Trento (TRENTODOC), una di Marzemino, una di Müller Thurgau, una di Nosiola, una di Teroldego e una di vino dolce trentino di cantine associate alla Strada.
- b) Avere in lista, sempre disponibile, in degustazione al bicchiere almeno due vini trentini, I.G.P. o D.O.P. di diverse tipologie (tra Marzemino, Müller Thurgau, Nosiola, Teroldego, Trento - TRENTODOC) di aziende associate alla Strada.
- c) Presentare al cliente almeno tre grappe o distillati trentini di aziende associate alla Strada.
- d) La lista dei vini e delle grappe/distillati dovrà essere redatta secondo le seguenti linee guida:
 - i. evidenziare i prodotti delle aziende associate alla Strada;
 - ii. indicare per ogni vino/grappa/distillato: la denominazione corretta, il nome della cantina, l'annata ed il prezzo;
 - iii. contenere il logo della Strada.

1.2 Proposta gastronomica e accoglienza

- a. Nella preparazione delle pietanze si dovrà privilegiare, ove possibile, l'utilizzo di materie prime trentine delle aziende associate alla Strada.
- b. Nel menù o nella lavorazione dei piatti, dovranno essere presenti almeno un formaggio e un salume trentini di aziende associate alla Strada e rappresentativi del territorio.
Tali prodotti dovranno essere opportunamente evidenziati e valorizzati in modo da metterne in risalto la qualità e il legame con il territorio.
- c. Proporre in tavola e/o nell'elaborazione delle pietanze, comunicandolo nel menù, anche i seguenti prodotti:
 - i. condimenti: burro trentino e olio extravergine di oliva trentino.
- d. Proporre in tavola e/o nell'elaborazione delle pietanze, comunicandolo nel menù, solo i seguenti prodotti:
 - i. D.O.P Grana Padano. - Trentingrana;
 - ii. latte trentino;
 - iii. acqua minerale trentina o della rete idrica comunale.
- e. Inserire nel proprio menù almeno due piatti della tradizione locale o trentina, basandosi anche sull'utilizzo di prodotti di stagione.

Tali piatti dovranno essere realizzati utilizzando esclusivamente prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada o, se irreperibili, di aziende trentine.

Sono esclusi i prodotti irreperibili sul territorio provinciale

- f. Realizzare un tagliere di degustazione in cui dovranno essere offerti formaggi e/o salumi trentini di aziende associate alla Strada o, se irreperibili, trentini; privilegiando i prodotti del territorio di riferimento.
- g. Avvalersi di personale di sala in grado di presentare ed illustrare i prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti, evidenziandone le caratteristiche.
- h. Nella carta menù evidenziare i piatti a base di prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini.
- i. Proporre tutto l'anno il menù degustazione della Strada, realizzato prevalentemente con prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada. Tale menù deve essere abbinato a vini o bevande trentini di aziende associate alla Strada ed evidenziato in modo opportuno.

2. Rifugi alpinistico, raggiungibile solo a piedi

2.1 Proposta gastronomica e accoglienza

- a) Nella preparazione delle pietanze si dovrà privilegiare l'utilizzo di materie prime trentine di aziende associate alla Strada.
- b) Inserire nel proprio menù almeno un piatto della tradizione locale o trentina, basandosi anche sull'utilizzo di prodotti di stagione. Tale piatto sarà realizzato utilizzando prevalentemente prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada ed andrà abbinato ad un vino e/o una bevanda trentini di aziende associate alla Strada.
Tale piatto dovrà essere opportunamente evidenziato e valorizzato per metterne in risalto qualità e legame con il territorio.
- c) Realizzare un tagliere degustazione in cui dovranno essere offerti formaggi e/o salumi trentini di aziende associate alla Strada o, se irreperibili, trentini.
Nella carta menù anteporre il piatto trentino ed il tagliere degustazione alle altre pietanze.
- d) Avere sempre disponibile e proporre almeno due vini trentini I.G.P. o D.O.P. di diverse tipologie tra Marzemino, Müller Thurgau, Nosiola, Teroldego, Trento (TRENTODOC) di aziende associate alla Strada;
- e) Avere sempre disponibili almeno due grappe e distillati trentini di aziende associate alla Strada.

A8 - OBBLIGHI PER LE IMPRESE TURISTICO RICETTIVE

PREMESSA

Qualora la struttura turistica ricettiva decida di aderire alla Strada sia come albergo, sia come ristorante, l'associato dovrà osservare sia il disciplinare delle imprese turistico ricettive che quello dei ristoranti (A6).

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli aderenti devono impegnarsi a:

1) Per le strutture ricettive che offrono solo il servizio di pernottamento

1.1 Le aziende che offrono solo il servizio di pernottamento, sono tenute ad offrire all'arrivo degli ospiti un omaggio di benvenuto composto esclusivamente da prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada.

1.2 Colazione

- a) Nella proposta colazione utilizzare e mettere in evidenza i prodotti di aziende associate alla Strada o di propria produzione. Se è presente un buffet, creare un corner dedicato a tali prodotti.
Non devono comunque mancare i seguenti prodotti trentini: acqua, pane fresco, un succo o uno sciroppo di frutta, un miele, una confettura, un salume e/o un formaggio.
Non devono comunque mancare i seguenti prodotti trentini: acqua, pane fresco, un succo o uno sciroppo di frutta, un miele, una confettura, un salume e/o un formaggio.
- b) I prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini dovranno essere opportunamente evidenziati e valorizzati, in modo da metterne in risalto la qualità ed il legame con il territorio.

2) Per le strutture ricettive che offrono il servizio di ristorazione

2.1 Carta vini

- a) Disporre di una carta vini in cui siano presenti almeno due terzi di vini trentini (per le carte fino ad un massimo di 30 etichette) I.G.P. o D.O.P. di diverse tipologie, di cui almeno un'etichetta di Trento (Trentodoc) e quattro vini trentini I.G.P. (Marzemino, Teroldego, Müller Thurgau, Nosiola) e D.O.P. Trentino Marzemino, Teroldego Rotaliano, Trentino Müller Thurgau, Trentino Nosiola e Trentino Vino Santo), appartenenti a cantine associate alla Strada. Per le aziende con una carta vini composta da 30 etichette o più, è sufficiente possederne almeno 20 appartenenti a cantine associate alla Strada. Devono comunque essere sempre presenti le tipologie indicate sopra.
- b) Avere in lista, sempre disponibile, in degustazione al bicchiere almeno due etichette di vini trentini I.G.P. (Marzemino, Teroldego, Müller Thurgau, Nosiola) e D.O.P. Trentino Marzemino, Teroldego Rotaliano, Trentino Müller Thurgau, Trentino Nosiola e Trentino Vino Santo), di aziende associate alla Strada.
- c) Avere sempre disponibili almeno 5 etichette di grappe o distillati trentini di aziende associate alla Strada.
- d) La lista dei vini e delle grappe dovrà essere redatta secondo le seguenti linee guida:
 - i. evidenziare i prodotti delle aziende associate alla Strada;
 - ii. indicare per ogni vino: la denominazione

- iii. corretta, il nome della cantina, l'annata ed il prezzo;
- iv. contenere il logo della Strada.

2.2 Proposta gastronomica e accoglienza

- 1) Nella preparazione delle pietanze si dovrà privilegiare, ove possibile, l'utilizzo di materie prime trentine di aziende associate alla Strada o, se irreperibili, di aziende trentine.
- 2) Nella proposta settimanale ci dovrà essere un'adeguata rappresentanza di pietanze della tradizione culinaria trentina (almeno cinque) realizzate con prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada o, se irreperibili, trentini. Tale offerta dovrà essere opportunamente evidenziata e valorizzata sul menù, in modo da metterne in risalto la qualità e il legame con il territorio. Sono esclusi i prodotti irreperibili sul territorio provinciale
- 3) Proporre in tavola e/o nell'elaborazione delle pietanze, evidenziandolo nel menù o in sala, i seguenti prodotti:
 - I. Trentingrana D.O.P.;
 - II. Acqua minerale trentina o della rete idrica comunale;
 - III. Olio extravergine DOP Garda Trentino.
- 4) Avvalersi di personale di sala in grado di presentare ed illustrare i prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini utilizzati nella preparazione dei piatti, evidenziandone le caratteristiche.

2.3 Comunicazione

Per l'eventuale servizio di ristorazione, degustazione e acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alle SVS.

A9 - OBBLIGHI PER I B&B

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli aderenti devono impegnarsi a:

1) Colazione

6.1 Proporre all'ospite una prima colazione, sia dolce che salata, preparata prevalentemente con:

- a) cibi confezionati di aziende associate alla Strada o, se irreperibili, trentini;
- b) prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada o, se irreperibili, trentini;
- c) cibi realizzati con prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini.

Non devono comunque mancare i seguenti prodotti trentini: acqua, pane fresco, un succo o uno sciroppo di frutta, un miele, una confettura, un salume e/o un formaggio.

6.2 Valorizzare i prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini dando all'ospite indicazioni scritte o verbali rispetto alla loro origine e al produttore.

6.3 Proporre in tavola acqua minerale trentina o della rete idrica comunale.

2) Comunicazione

Per il servizio di ristorazione, degustazione e l'acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre agli ospiti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A10 - REQUISITI E OBBLIGHI PER IMPRESE ARTIGIANE E COMMERCIALI SPECIALIZZATI IN PRODUZIONE DI PRODOTTI GASTRONOMICI DEL TERRITORIO

REQUISITI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono possedere i seguenti requisiti minimi:

1. Disporre di un luogo adibito all'accoglienza degli ospiti che attendono per la visita.

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1) Vendita

- 1.1 Vendere prodotti di propria produzione e trasformazione.
- 1.2 Affergere in modo visibile, nel punto vendita / sala di degustazione, i prezzi dei prodotti enogastronomici ed agroalimentari in vendita ed eventualmente anche degli assaggi.

2) Visite guidate

- 2.1 Comunicare al Comitato di Gestione il periodo dell'anno e il giorno della settimana in cui poter organizzare la visita guidata in azienda; la visita verrà comunque confermata solo previa prenotazione;
- 2.2 Qualora sia possibile, organizzare visite guidate in azienda ed ai luoghi di produzione.

3) Degustazioni

- 3.1 Effettuare degustazioni in azienda dei propri prodotti.
Nel caso in cui i propri prodotti siano proposti in abbinamento si dovranno utilizzare preferibilmente prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada.
- 3.2 Utilizzare per le degustazioni adeguate modalità di presentazione dei prodotti aziendali, ed in particolare: bicchieri da degustazione per il vino e per il distillato.

4) Attività

Impegnarsi, in occasione di eventi, iniziative ed inaugurazioni legati al territorio, ad utilizzare, prevalentemente, prodotti enogastronomici ed agroalimentari di aziende associate alla Strada e/o affidarsi a ristoranti associati alla Strada che offrono servizio di catering.

5) Comunicazione

Per il servizio di ristorazione e pernottamento, per la degustazione e l'acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A11 - REQUISITI E OBBLIGHI PER ARTIGIANATO ARTISTICO

REQUISITI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono possedere i seguenti requisiti minimi:

1. Essere iscritto all'albo degli artigiani.
2. Svolgere un'attività connessa alle produzioni tipiche e/o tradizionali del Trentino.
3. Disporre di un locale adibito all'accoglienza degli ospiti che attendono per la visita.

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1) Vendita

- 1.1 Vendere i propri prodotti;
- 1.2 Affiggere in modo visibile i prezzi dei prodotti in vendita.

2) Visite guidate

- 3.1 Organizzare visite guidate all'azienda e, qualora sia possibile, ai luoghi di produzione.
- 3.2 Comunicare al Comitato di Gestione il periodo dell'anno e il giorno della settimana in cui poter garantire la visita guidata all'azienda; la visita verrà comunque confermata solo previa prenotazione.

3) Attività

In occasione di eventi, iniziative ed inaugurazioni utilizzare prevalentemente prodotti enogastronomici e agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada e/o affidarsi a ristoranti associati alla Strada che offrono servizio di catering.

4) Comunicazione

Per il servizio di ristorazione e pernottamento, per la degustazione e l'acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A12 - OBBLIGHI PER MUSEI, ECOMUSEI E STRUTTURE INERENTI LE TRADIZIONI LOCALI LEGATE AI PRODOTTI ENOGASTRONOMICI ED ARTIGIANALI TARENTINI, L'AMBIENTE E LA CULTURA

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1) Vendita

Affiggere e/o pubblicare in modo visibile i prezzi del biglietto d'ingresso e delle visite guidate.

2) Visite guidate

2.1 Organizzare visite guidate al museo.

2.2 Comunicare al Comitato di Gestione il periodo dell'anno e il giorno della settimana in cui poter garantire la visita guidata al museo; la visita verrà comunque confermata solo previa prenotazione.

3) Attività

3.1 Promuovere iniziative didattiche, educative e divulgative finalizzate alla conoscenza dei vari aspetti culturali della produzione vitivinicola e agricola, dei prodotti trentini e dell'artigianato.

3.2 Impegnarsi, in occasione di eventi, iniziative ed inaugurazioni legati al territorio, ad utilizzare, prevalentemente, prodotti enogastronomici ed agroalimentari di aziende associate alla Strada e/o affidarsi a ristoranti associate alla Strada che offrono servizio di catering.

4) Spazio espositivo

4.1 Affiggere in modo visibile i prezzi dei prodotti in vendita. del biglietto d'ingresso e delle visite guidate

4.2 Essere dotato di un "corner espositivo" dedicato alla Strada, ovvero sia di uno spazio ben visibile in cui:

- a) esporre alcuni dei principali prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini di aziende associate alla Strada (donati gratuitamente dagli associati);
- b) esporre in consultazione e/o in distribuzione il materiale informativo degli associate alla Strada.

5) Comunicazione

Per il servizio di ristorazione, pernottamento, degustazione e acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A13 - REQUISITI E OBBLIGHI PER AGENZIE VIAGGI E TOUR OPERATOR

REQUISITI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono possedere i seguenti requisiti minimi:

1. Disporre di personale adeguatamente preparato sul territorio, competente ed aggiornato, in grado di parlare lingue straniere.

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1) Attività

- 1.1 Predisporre e promuovere pacchetti turistici volti alla valorizzazione del territorio, privilegiando il coinvolgimento delle aziende associate alla Strada.
- 1.2 In occasione di eventi, iniziative ed inaugurazioni legati al territorio, utilizzare, prevalentemente, prodotti enogastronomici ed agroalimentari di aziende associate alla Strada e/o affidarsi a ristoranti associate alla Strada che offrono servizio di catering.

2) Comunicazione

Per il servizio di ristorazione, pernottamento, degustazione e acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A14 - OBBLIGHI PER ENTI LOCALI/COMUNI, CCIAA, APT, CONSORZI PROLOCO, PROLOCO, ISTITUTI DI CREDITO

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1) Attività

- 1.1 Informare i propri associati e/o le aziende presenti sul territorio riguardo agli obiettivi della Strada, favorendo e incentivando l'adesione alla Strada stessa.
- 1.2 Offrire supporto e collaborazione nell'organizzazione (promozione, logistica, permessi, autorizzazioni,...) di eventi ed iniziative in cui la Strada è coinvolta.
- 1.3 Impegnarsi, in occasione di eventi, iniziative ed inaugurazioni legati al territorio, ad utilizzare, prevalentemente, prodotti enogastronomici ed agroalimentari di aziende associate alla Strada e/o affidarsi a ristoranti associate alla Strada che offrono servizio di catering.

2) Comunicazione

Per il servizio di ristorazione, pernottamento, degustazione e acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

3) Per gli enti che si occupano di promozione territoriale

A tali requisiti ed obblighi si aggiungono quelli previsti dagli accordi tra le parti.

A15 - REQUISITI E OBBLIGHI PER ISTITUZIONI, ASSOCIAZIONI E CONSORZI CHE OPERANO IN CAMPO CULTURALE, AMBIENTALE, DI TUTELA E PROMOZIONE

REQUISITI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono possedere i seguenti requisiti minimi:

1. Avere scopi sociali statutariamente definiti in attinenza con gli obiettivi della Strada **oppure** rappresentare gli operatori di una delle categorie per cui è presente un disciplinare della Strada (v. elenco art. 5b).

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1) Attività

- 1.1 Proporre momenti di aggregazione finalizzati alla diffusione della conoscenza del territorio, delle produzioni enogastronomiche ed agroalimentari trentine e delle tradizioni locali;
- 1.2 Coinvolgere la Strada nelle iniziative curate direttamente dall'associato e coerenti con gli obiettivi della Strada;
- 1.3 Organizzare per i propri associati delle visite guidate ai beni culturali ed ambientali ed alle aziende di produzione associate alla Strada; al fine di promuovere una maggiore conoscenza del proprio territorio e del suo patrimonio enogastronomico ed agroalimentare.
- 1.4 In occasione di eventi, iniziative ed inaugurazioni legati al territorio, utilizzare, prevalentemente, prodotti enogastronomici ed agroalimentari di aziende associate alla Strada e/o affidarsi a ristoranti associati alle SVS che offrono servizio di catering.

2) Comunicazione

Per il servizio di ristorazione, pernottamento, degustazione e acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A16 - REQUISITI E OBBLIGHI PER FIGURE PROFESSIONALI E ANIMATORI LEGATI ALL'ENOGASTRONOMIA, ALLA CULTURA E ALLE TRADIZIONI LOCALI

REQUISITI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono possedere i seguenti requisiti minimi:

1. Possedere i requisiti professionali previsti dalla legge per l'esercizio della professione/attività.
2. Essere in possesso di una preparazione adeguata in riferimento alle produzioni enogastronomiche ed agroalimentari del territorio e della Strada.

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1) Attività

- 1.1 Predisporre e promuovere escursioni volte alla valorizzazione del territorio, privilegiando il coinvolgimento delle aziende associate alla Strada.
- 1.2 In occasione di eventi, iniziative ed inaugurazioni legati al territorio, utilizzare, prevalentemente, prodotti enogastronomici ed agroalimentari di aziende associate alla Strada e/o affidarsi a ristoranti associate alla Strada che offrono servizio di catering.

2) Comunicazione

Per il servizio di ristorazione, pernottamento, degustazione e acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A17 - REQUISITI E OBBLIGHI PER ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI, SINDACATI AGRICOLI E ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

REQUISITI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono possedere i seguenti requisiti minimi:

1. Rappresentare gli operatori di una delle categorie per cui è presente un disciplinare della Strada (v. elenco art.5b).

OBBLIGHI

Oltre a quelli previsti dalla normativa vigente, gli associati devono impegnarsi a:

1) Attività

- 1.1 Informare i propri associati riguardo agli obiettivi della Strada, favorendo ed incentivando l'adesione alla Strada stessa.
- 1.2 In occasione di eventi, iniziative ed inaugurazioni legati al territorio, utilizzare, prevalentemente, prodotti enogastronomici ed agroalimentari di aziende associate alla Strada e/o affidarsi a ristoranti associate alla Strada che offrono servizio di catering.

2) Comunicazione

Per il servizio di ristorazione, pernottamento, degustazione e acquisto di prodotti enogastronomici ed agroalimentari trentini proporre ai clienti di recarsi presso aziende associate alla Strada.

A18 – REQUISITI E OBBLIGHI altri SOGGETTI INDIVIDUATI DALL'ASSEMBLEA SU PROPOSTA DEL COMITATO DI GESTIONE, AVENTI CARATTERISTICHE RIFERIBILI AL RAGGIUNGIMENTO DEGLI SCOPI SOCIALI

Il Comitato di Gestione al momento della richiesta di adesione da parte di un soggetto riferibile a questa categoria definirà requisiti, obblighi per la categoria.