

nella Provincia di Chieti

I sistemi di Qualità in ambito turistico ed agrituristico

Da alcuni anni è in discussione, a livello di istituzioni nazionali e regionali, l'adozione di un oggettivo sistema di Classificazione delle Aziende agrituristiche basato su criteri omogenei.

Il Ministero dell'Agricoltura - MIPAAF - ha elaborato una "procedura di classificazione" da recepire ed adattare da ogni regione; questa procedura inquadra le caratteristiche di ciascun Agriturismo all'interno di *7 sezioni tematiche*

In ogni sezione tematica sono definite varie caratteristiche ed un punteggio corrispondente a ciascuna di queste. Sommando i punteggi si arriva al numero che identifica il livello di qualità dell'Agriturismo e lo fa collocare in una delle categorie, a qualità crescente, stabilite.

I simboli della qualità sono i **girasoli** il cui numero rende immediatamente visibile al Consumatore, così come le stelle per gli Alberghi, la qualità del prodotto che vanno ad acquistare.

In questi giorni la Regione Abruzzo ha approvato un regolamento di applicazione.

La rete dei servizi CIA ed il Progetto Qualità degli Agriturismi

La CIA svolge il ruolo di aiuto agli Agricoltori e Agrituristi per la crescita economica e qualitativa all'interno delle mutevoli condizioni del mercato e delle modifiche legislative. E' indubbio che la fisionomia dell'Agriturismo, così come delineata negli anni '90 del secolo scorso, si sta modificando; sia i Consumatori che le disposizioni di Legge richiedono all'Imprenditore di migliorare alcuni aspetti della conduzione aziendale mantenendo intatto quanto di buono è insito nella filosofia dell'Agriturismo: **un contatto diretto tra "Contadino" e "Cittadino", uno scambio di cultura, tradizioni e anche ricette antiche, la possibilità di acquisto diretto in Azienda.**

Lo strumento Internet ha rivoluzionato, e ancor di più lo farà in seguito, le modalità di incontro tra Produttore e Consumatore.

Il Produttore ha l'obbligo (legislativo ma anche morale ed economico) di far sapere al Consumatore - presente e futuro - quanto di buono, positivo e di qualità egli mette in campo: si tratta in effetti di autodescrivere la propria qualità. Come fare?

CIA - Confederazione Italiana Agricoltori della Provincia di Chieti

Via Majella 87 - 66100 Chieti - Tel 0871/65939 - fax 0871/404322

Il progetto che stiamo realizzando ha l'obiettivo di rendere visibile la qualità dei migliori Agriturismi (anche in funzione della nuova normativa regionale che ci obbliga a farlo) e di farla conoscere agli attuali clienti e a quelli potenziali.

Le fasi del Progetto

- Abbiamo elaborato un sistema di qualità che si rifà a quello del MIPAAF.
- Abbiamo organizzato un PACCHETTO SERVIZI che il Sistema CIA con la sua lunga esperienza e i suoi qualificati Tecnici offre alle Aziende Agrituristiche - iscritte o no.
- Abbiamo realizzato un Seminario sulle politiche di qualità nella moderna Azienda agrituristica.
- Abbiamo elaborato insieme a Tour Operators specializzati nell'incoming turistico, itinerari all'interno dei quali compaiano gli Agriturismi di qualità.
- Abbiamo istituito il premio annuale per la migliore "Ricetta della Tradizione" al quale viene dato un forte risalto mediatico.

Tiriamo le somme del progetto e premiamo le migliori espressioni della tradizione gastronomica

Quando? Il 9 Luglio prossimo

Dove? A Scerni presso l'Agriturismo Fattoria dell'Uliveto - Accademia della Ventricina

Giovedì 9 Luglio, presso l'Agriturismo "Fattoria dell'Uliveto - Accademia della Ventricina"* a Scerni presenteremo alla stampa il Progetto con la seguente scansione:

Ore 17,00 Presentazione alla stampa, ai portatori di interesse e alle Aziende agrituristiche del Progetto con le iniziative già realizzate e quelle che seguiranno.

Ore 18,00 Illustrazione della proposta turistica in costruzione che verrà compiutamente definita in occasione della Fiera Agroalimenta a Lanciano.

Ore 18,15 Insediamento della commissione di valutazione del Concorso.

LA RICETTA DELLA TRADIZIONE basato sulle ricerche fatte sul territorio dall'Associazione Donne in Campo elaborate poi dal Prof. Stoppa nel libro "Il cuore della Rondinella"**.

Ore 19,00 Premiazione del concorso LA RICETTA DELLA TRADIZIONE basato su piatti elaborati dagli Agriturismi aderenti al Progetto

Ore 19,30 Buffet a base dei piatti elaborati dagli agriturismi.

Il Direttore Prov.le CIA

Alfonso Ottaviano

Il Presidente prov.le CIA

Nicola Sichetti

CIA - Confederazione Italiana Agricoltori della Provincia di Chieti

Via Majella 87 - 66100 Chieti - Tel 0871/65939 - fax 0871/404322

*Agriturismo "**Fattoria dell'Uliveto - Accademia della Ventricina**". Dal casello Vasto Nord dirigersi lungo la valle del Sinello in direzione Gissi. Ad una grossa rotonda imboccare a destra in salita. Dopo circa 2,5 km trovate l'Agriturismo

Libro **Il cuore della Rondinella - Guida alla cucina tradizionale della Provincia di Chieti. Ricerca sul territorio a cura dell'Associazione Donne in Campo; organizzazione delle ricette e testo di Francesco Stoppa del Centro di Antropologia territoriale degli Abruzzi per il Turismo dell'Università degli Studi "Gabriele D'Annunzio"; progetto editoriale a cura di Mariangela Schiazza.

Il libro ha ricevuto il primo premio al concorso "**Italia da conoscere. La narrazione del territorio**" promosso da Associazione Italiana del Libro in collaborazione con RES TIPICA. La premiazione è avvenuta il 15 maggio 2015 a Roma presso la sala delle Bandiere dell'ANCI - Ass. Naz. Comuni d'Italia

CIA - Confederazione Italiana Agricoltori della Provincia di Chieti

Via Majella 87 - 66100 Chieti - Tel 0871/65939 - fax 0871