



**Club di prodotto  
PARMA City of Gastronomy**

**DISCIPLINARE**

Approvato con deliberazione di Giunta Comunale n°..... del.....

## INDICE

|  |    |
|--|----|
| 1. IL CLUB DI PRODOTTO PARMA CITY OF GASTRONOMY..... | 3  |
| 2. SOGGETTI PROMOTORI .....                          | 3  |
| 3. OBIETTIVI E FINALITÀ .....                        | 3  |
| 4. CONCEPT DEL CLUB DI PRODOTTO .....                | 3  |
| 5. VALORI VEICOLATI.....                             | 3  |
| 6. PROMESSA AL CLIENTE .....                         | 4  |
| 7. CARATTERIZZAZIONE DEL CLUB DI PRODOTTO .....      | 4  |
| 8. CONTENUTI DEL PRODOTTO.....                       | 4  |
| 9. TARGET E MERCATI OBIETTIVO .....                  | 5  |
| 10. SOGGETTI AMMISSIBILI .....                       | 5  |
| 11. BENEFICI E VANTAGGI DEGLI ADERENTI.....          | 6  |
| 12. IMPEGNI DEGLI ADERENTI.....                      | 7  |
| 13. MODALITÀ DI ADESIONE .....                       | 7  |
| 14. PROCEDURA DI AMMISSIONE .....                    | 7  |
| 15. REQUISITI OBBLIGATORI .....                      | 7  |
| 16. COMUNICAZIONE E PROMOZIONE DEL PRODOTTO.....     | 11 |
| 17. CONTROLLI.....                                   | 11 |
| 18. GESTIONE DEI RECLAMI .....                       | 11 |
| 19. RINUNCIA.....                                    | 12 |
| 20. REVOCA.....                                      | 12 |
| 21. VALIDITÀ.....                                    | 12 |

## 1. IL CLUB DI PRODOTTO PARMA CITY OF GASTRONOMY

Il club di prodotto PARMA City of Gastronomy è l'aggregazione degli operatori turistici del territorio parmense che compongono l'offerta enogastronomica locale nel rispetto di determinati requisiti di qualità, professionalità ed esclusività. Una rete orizzontale di operatori in grado di confrontarsi, di condividere le proprie risorse fino a costruire un prodotto turistico enogastronomico competitivo e in linea con la domanda del mercato turistico attuale. L'offerta turistica enogastronomica del Club si caratterizza in esperienze fortemente tematizzate, ma personalizzabili. Solo qualità, genuinità, professionalità, cordialità e unicità dei prodotti unite insieme possono garantire all'utente finale un'esperienza di vacanza profonda e immersiva nell'enogastronomia parmense. Per questo motivo a tutti gli aderenti si richiedono:

- **requisiti obbligatori di base** che hanno a che vedere con la qualità del servizio, il rispetto delle norme di legge, la professionalità, l'igiene e la sicurezza;
- **requisiti obbligatori** che riguardano il livello di fruibilità dell'offerta dei singoli operatori;
- **requisiti obbligatori tematizzanti** che riguardano il plus valore esperienziale a tema food garantito dal club;
- **requisiti auspicabili** che, quando presenti, elevano ulteriormente la ricchezza dell'offerta e la tematizzazione, incontrando le richieste più specifiche dei turisti.

Il presente disciplinare norma obblighi e diritti inerenti l'adesione al club, definisce gli standard di riferimento per l'attività degli operatori sul territorio, indirizzandone gli sviluppi futuri, regola la gestione dei rapporti tra ente gestore e imprese coinvolte.

## 2. SOGGETTI PROMOTORI

PARMA City of Gastronomy è promosso e gestito dall'Assessorato al Turismo del Comune di Parma.

## 3. OBIETTIVI E FINALITÀ

La finalità di PARMA City of Gastronomy è incrementare la competitività e l'attrattività dell'offerta turistica enogastronomica della città di Parma e dei territori limitrofi per potenziare il contributo del turismo all'economia del territorio attraverso lo sviluppo e la qualificazione dei flussi turistici verso la destinazione Parma.

L'obiettivo di PARMA City of Gastronomy è creare una rete orizzontale di operatori in grado di costruire un prodotto turistico enogastronomico competitivo in linea con la domanda del mercato turistico attuale.

PARMA City of Gastronomy mira alla diffusione verso il mercato turistico delle informazioni e delle proposte turistiche degli operatori aderenti, valorizzando i prodotti, immettendo nel mercato proposte tangibili e concrete.

## 4. CONCEPT DEL CLUB DI PRODOTTO

Parma è una delle destinazioni con il maggior numero di prodotti tipici tutelati da marchi di qualità in Italia. PARMA City of gastronomy intende trasformare le risorse presenti in motivazioni ed esperienze di vacanza attraverso la costruzione del prodotto turistico enogastronomico. PARMA City of Gastronomy mette a sistema l'intera offerta enogastronomica della città di Parma e dei territori limitrofi. Le risorse sono tante e frammentate e i turisti oggi non riescono a riconoscere tale ricchezza. Il Club di Prodotto risponde proprio a questa esigenza del mercato, strutturando un'offerta integrata e presentandola sul mercato in modo univoco e omnicomprensivo.

## 5. VALORI VEICOLATI

I valori veicolati dal PARMA City of Gastronomy sono qualità, genuinità, professionalità, cordialità e unicità dei prodotti. Gli aderenti al Club di Prodotto devono rispettare tali valori e strutturare un'offerta in grado di garantirli.

## **6. PROMESSA AL CLIENTE**

Il Club di Prodotto garantisce al cliente un'esperienza di vacanza profonda e immersiva nell'enogastronomia parmense, un estratto del gusto "made in Italy" genuino, originale e di qualità.

## **7. CARATTERIZZAZIONE DEL CLUB DI PRODOTTO**

Il Club di Prodotto mette a sistema tutti gli aspetti e gli elementi della fruizione turistico-enogastronomica del territorio parmense. Esso, a partire dai prodotti enogastronomici certificati, struttura un'offerta turistica complessiva generale che funge da posizionamento strategico univoco verso il mercato, ovvero il Club di Prodotto oggetto del presente regolamento. L'offerta turistica enogastronomica del Club di Prodotto si caratterizza in esperienze turistiche tematizzate: cucina e prodotti della tradizione, alta ristorazione, enoturismo, family food & fun.

### **7.1. Cucina della tradizione**

Tematizzazione dell'offerta dedicata ai turisti che cercano prodotti e piatti della tradizione, espressione della storia e della cultura delle terre visitate. Si tratta di una tematizzazione ad alta esperienzialità, direttamente collegata al valore della genuinità e agli aspetti culturali di fruizione del territorio nonché alla ricchezza e biodiversità territoriale.

### **7.2. Alta ristorazione**

Tematizzazione dell'offerta dedicata ai turisti "gourmand" che cercano l'eccellenza della ristorazione parmense. Si tratta di una tematizzazione direttamente collegata al valore della qualità, sia enogastronomica sia di servizio.

### **7.3. Enoturismo**

Tematizzazione dell'offerta dedicata specificatamente agli amanti del vino, appassionati o professionisti, per promuovere Parma come destinazione enologica o semplicemente come destinazione ideale dove gustare vini di ottima qualità.

### **7.4. Family food & fun**

Tematizzazione dell'offerta dedicata alle famiglie e ai genitori/nonni che viaggiano con bambini di qualsiasi età ai quali è data un'attenzione particolare e sono dedicati servizi specifici da parte dei soggetti aderenti al Club.

## **8. CONTENUTI DEL PRODOTTO**

Il Club di Prodotto mira alla costruzione del prodotto turistico enogastronomico parmense secondo la struttura dettagliata a seguire.

### **8.1. Risorse core**

Prosciutto di Parma Dop, Parmigiano Reggiano Dop, Culatello di Zibello Dop, Fungo Porcino di Borgotaro Igp, Pomodoro di Parma, Salame Felino Igp, Spalla cruda (Presidio Slow Food), Spalla di San Secondo, Coppa di Parma Igp, Tacchino di Parma e Piacenza (o Tacchino del Ducato), Suino Nero di Parma, Tartufo nero di Fragno, Colli di Parma Doc Rosso, Colli di Parma Doc Malvasia, Colli di Parma Doc Sauvignon, Colli di Parma Doc Chardonnay, Colli di Parma Doc Pinot Bianco, Colli di Parma Doc Pinot Grigio, Colli di Parma Doc Spumante, Colli di Parma Doc Pinot Nero, Colli di Parma Doc Merlot, Colli di Parma Doc Cabernet Franc, Colli di Parma Doc Cabernet Sauvignon, Colli di Parma Doc Barbera, Colli di Parma Doc Bonarda, Colli di Parma Doc Lambrusco. Per i vini sono considerate risorse core anche tutte le etichette Doc e Igp prodotte, collegate al marchio Colli di Parma Doc.

Fanno eccezione semi/frutti e razze antiche locali che, seppur non portatori di denominazioni particolari e ufficialmente riconosciute, sono integrate nei prodotti core a tutela della tipicità e della biodiversità locale madre e origine della produzione enogastronomica del parmense. Per l'elenco delle biodiversità parmensi si farà riferimento al volume (e successivi aggiornamenti) "Frutta e buoi: quaderno della biodiversità agricola parmense" curato dall'Azienda Sperimentale Stuard con il Patrocinio della Provincia di Parma e della Regione Emilia Romagna.

I prodotti enogastronomici di produzione locale ma non esclusiva (castagne, frutti di bosco, cioccolato, birra, ecc.) sono da considerarsi risorse complementari non core/basiche ma possono essere oggetto di comunicazione e promozione del club per azioni di marketing territoriale. I piatti tipici della tradizione locale sono quelli individuati dall'Accademia Italiana della Cucina.

### **8.2. Offerta basica di servizi**

Ricettività alberghiera ed extralberghiera, ristoranti, osterie con cucina e trattorie, produttori, , allevatori, , caseifici, panifici, cantine, agriturismi, aziende agricole, rivenditori di prodotti tipici, strade di prodotti tipici, associazioni di categoria rappresentano la base dell'offerta di prodotto turistico ma solo alcuni sono ammissibili per l'adesione al Club di Prodotto come specificato all'art. 10 del presente disciplinare. Il Club di Prodotto si impegna a coinvolgere anche soggetti non assimilabili alle categorie sopra indicate per l'organizzazione, ad opera di soci del club, di attività/iniziativa specifiche di promozione del territorio e della cultura gastronomica locale che abbiano un dimostrabile ed immediato ritorno in termini di presenze turistiche sulla città e sul territorio parmense.

### **8.3. Offerta complementare di servizi**

Agenzie di viaggio incoming e tour operator che propongono soggiorni enogastronomici nel territorio parmense, associazioni di guide turistiche o singole guide, fornitori di servizi di trasporto, accompagnatori turistici, musei, fondazioni, associazioni turistiche, ecc. rappresentano l'offerta complementare di prodotto turistico ma solo alcuni sono ammissibili per l'adesione al Club di Prodotto come specificato all'art. 10 del presente disciplinare.

### **8.4. Valore aggiunto al cliente**

Il valore aggiunto offerto al cliente deriva dalla messa a sistema dei soggetti territoriali più importanti collegati alle specificità e unicità enogastronomiche locali. Dallo sforzo di ogni singolo aderente al Club di Prodotto, facilitato dall'appartenenza al Club stesso, è creato il valore aggiunto che distingue l'offerta turistica enogastronomica parmense rispetto a qualsiasi altra destinazione.

## **9. TARGET E MERCATI OBIETTIVO**

I target principali ai quali si dirige l'offerta turistica enogastronomica del Club di Prodotto sono i turisti e viaggiatori di età compresa tra i 25 e i 65 anni che viaggiano soli, in coppia, in gruppi o in famiglia. L'offerta è primariamente diretta al mercato Italia e secondariamente ai mercati internazionali quali Francia, Germania, USA, Regno Unito, Svizzera, con attenzione particolare agli italiani all'estero. Il Club di Prodotto raggiunge target e mercati più specifici attraverso la tematizzazione del prodotto descritta all'art. 7 del presente disciplinare.

## **10. SOGGETTI AMMISSIBILI**

Possono presentare la domanda di adesione al Club di Prodotto tutte le imprese e i liberi professionisti appartenenti alle categorie sotto indicate che sottoscrivono il seguente disciplinare impegnandosi al rispetto e al mantenimento delle regole e dei requisiti in esso indicati.

### **10.1. Strutture ricettive**

Sono ammissibili tutte le categorie di strutture ricettive, sia alberghiere sia extralberghiere (inclusi tutti gli

agriturismi che offrono servizi di ricettività), in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare.

### **10.2. Ristoranti, trattorie e osterie con cucina**

Sono ammissibili tutti i ristoranti, trattorie e osterie con cucina (inclusi tutti gli agriturismi che offrono servizi di ristorazione), in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare. Non sono ammissibili bar o esercizi ad essi assimilabili.

### **10.3. Produttori**

Sono ammissibili tutti i produttori singoli in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare. L'oggetto della produzione deve essere uno o più prodotti core elencati all'art. 8.1 del presente disciplinare. Sono ammissibili anche le fattorie didattiche, i panifici e i caseifici in possesso dei requisiti obbligatori all'art. 15 del disciplinare.

Produttori locali di prodotti non core basics potranno essere considerati parte del club di prodotto Parma City of Gastronomy e a tutti gli effetti ammissibili solo e soltanto se il loro prodotto è frutto di lavoro artigianale ed esempio di particolare eccellenza. Questa eccellenza dovrà essere attestata da riconoscimenti ufficiali e di prestigio (nazionali e internazionali) tali da poterli considerare ambasciatori della creatività gastronomica parmigiana in Italia e nel mondo.

### **10.4. Rivenditori di prodotti tipici**

Sono ammissibili gli esercizi commerciali e artigianali specializzati in prodotti tipici e/o piatti tipici (inclusi gastronomia e pasta fresca) purché non industriali in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare. Non sono ammissibili supermercati o esercizi a questi assimilabili.

### **10.5. Cantine**

Sono ammissibili tutte le cantine in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente regolamento.

### **10.6. Strade dei vini e dei sapori tipici**

Sono ammissibili tutte le Strade enogastronomiche presenti nell'area parmense in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare. Il 100% dei membri (tappa) dovrà appartenere al Club di Prodotto (ad eccezione dei caseifici e prosciuttifici) e rispettare i requisiti obbligatori per la sua categoria specificati all'art. 15 del presente disciplinare.

### **10.7. Musei**

Sono ammissibili tutti i musei, sia del gusto sia generici (artistici, storici, archeologici, ecc.), in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare.

### **10.8. Fornitori di servizi tematici (ttoo, adv, altri fornitori)**

Sono ammissibili tutti i fornitori di servizi turistici in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare. Sono ammissibili agenzie di viaggio incoming, tour operator, guide turistiche o associazioni di guide e altri fornitori di servizi purché tematizzati enogastronomicamente. Non sono ammissibili altre categorie di fornitori di servizi.

## **11. BENEFICI E VANTAGGI DEGLI ADERENTI**

I vantaggi dell'adesione al club sono garantiti dall'appartenenza stessa ad un sistema (sia di prodotti sia di know

how) e alla conseguente maggiore possibilità di ottenere contatti e conversioni in vendite. Le attività informative e promozionali realizzate dall'ente gestore permettono ai singoli aderenti di incrementare la visibilità delle loro attività e della loro offerta, migliorando l'immagine dell'impresa, perché aderente ad un sistema riconosciuto di valore. Gli aderenti al Club di Prodotto hanno diritto a servizi di promozione differenziata sia come Club di Prodotto sia come attività aderente e servizi di informazione verso i mercati e target individuati. Gli aderenti hanno diritto all'utilizzo del logo del Club (vietato ai non aderenti), all'applicazione delle vetrofanie distintive del Club, all'inserimento con scheda specifica nel sito dedicato al Club [www.parmacityofgastronomy.it](http://www.parmacityofgastronomy.it), alla promozione attraverso i canali social del club: Facebook e Pinterest.

Tutti gli aderenti hanno diritto all'inserimento nel materiale promozionale e informativo dedicato al Club di Prodotto, alla promozione diversificata nei media e durante le attività promozionali dell'ente (se attinenti) e alla promozione diversificata via web.

L'ente gestore del Club di Prodotto realizza le attività di animazione della rete territoriale sia verso gli aderenti al Club, per creare collaborazione, sia verso l'esterno, al fine di strutturare una rete di contatti trasversale.

Le attività di animazione comprendono riunioni e incontri tra e con gli aderenti al Club di Prodotto, riunioni e incontri dell'ente gestore con soggetti terzi e incontri e riunioni tra ente gestore, aderenti e soggetti terzi, sia istituzionali sia privati o associazioni. Gli aderenti possono proporre partnership o specifiche iniziative all'ente gestore, previa valutazione e accettazione di quest'ultimo.

Gli aderenti al club, se rispondenti ai requisiti di volta in volta richiesti nell'organizzazione di manifestazioni ed iniziative da esso patrocinate, saranno oggetto di scelta prioritaria da parte dell'ente stesso.

## 12. IMPEGNI DEGLI ADERENTI

Gli aderenti sono tenuti obbligatoriamente a gestire o proporre almeno **due offerte, proposte o convenzioni, correlate con i servizi degli altri aderenti al Club di Prodotto, a inserire nel proprio sito, nel materiale promozionale e commerciale** (biglietti da visita, fatture o ricevute, ecc...) **e all'ingresso dei locali il marchio del Club di Prodotto e relative vetrofanie in luogo sufficientemente visibile, ad evidenziare, a livello comunicazionale, la tematizzazione dell'esercizio** e a partecipare a incontri ed eventuali corsi organizzati dal Club di Prodotto almeno una volta all'anno.

Gli aderenti devono obbligatoriamente e tempestivamente fornire all'ente gestore del Club di Prodotto tutte le informazioni e i materiali richiesti (testi, foto, video o altro materiale necessario) nel formato richiesto. Tutte le informazioni e i materiali forniti al Club di Prodotto da parte dell'aderente devono essere aggiornati e di buona qualità, non vincolati da diritti d'uso o soggetti a limitazioni di alcun genere. Il club di prodotto si riserva di utilizzare il materiale inviato dagli aderenti per scopi promozionali o comunicazione legati a Parma City of Gastronomy.

Gli aderenti sono obbligati a segnalare all'ente gestore la presenza dei requisiti non obbligatori riferibili alla categoria di appartenenza indicati all'art. 15 del presente disciplinare.

## 13. MODALITÀ DI ADESIONE

L'adesione al Club di Prodotto avviene tramite richiesta scritta del titolare rappresentante dell'impresa che intende aderire su apposito modulo predisposto dal Club di Prodotto, da inviarsi via mail, via posta o presenzialmente presso la sede dell'ente gestore. **L'adesione è a titolo gratuito** e non comporta nessun onere per gli aderenti, se non quanto specificato all'art. 12 del presente disciplinare.

## 14. PROCEDURA DI AMMISSIONE

L'ammissione al Club di Prodotto avviene, previa apposita richiesta dell'impresa, in seguito alle procedure di verifica del rispetto dei requisiti per la categoria di appartenenza. L'ammissione può avvenire solo nel caso in cui l'impresa sia in possesso di tutti i requisiti obbligatori relativi alla sua tipologia di struttura, come specificato nell'art. 15 del presente disciplinare. Il referente dell'ente gestore, al momento dell'invio della richiesta, prenderà contatto con l'impresa per la verifica del possesso dei requisiti e l'avvio della collaborazione.

## 15. REQUISITI OBBLIGATORI

Sono requisiti obbligatori, che tutti gli aderenti devono rispettare, indipendentemente dal tipo di attività che esercitano, il rispetto delle norme di legge (sicurezza, amministrazione, risorse umane, sanità, ecc.), la localizzazione a Parma o in provincia di Parma, la presenza di almeno una persona in servizio che parli inglese, la presenza di servizi di riscaldamento/aria condizionata adeguati e una segnaletica relativa all'impresa adeguata. I locali devono obbligatoriamente essere ristrutturati, ben tenuti, accoglienti; le dotazioni devono essere in buono stato, ben tenute e tutte le aree devono vantare una pulizia impeccabile. Deve, inoltre, essere prestata massima attenzione all'accessibilità, anche oltre gli obblighi normativi.

Sono altresì considerati requisiti obbligatori l'esposizione del logo – vetrofania del club in luogo visibile a tutti e la diffusione del materiale promozionale correlato. I requisiti obbligatori generali sono quelli riferibili alla tipologia di esercizio e alla qualità del servizio; i requisiti obbligatori tematizzanti sono i fattori di offerta direttamente collegati con una fruizione enogastronomica dei servizi; i requisiti auspicabili NON devono necessariamente sussistere ma permettono la tematizzazione ulteriore del Club di Prodotto e, ove presenti, devono pertanto essere segnalati.

### 15.1. Requisiti per strutture ricettive

|   |  |
|---|--|
| <b>Requisiti obbligatori</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Connessione a internet per i clienti in tutte le aree</li> <li>• Conoscenza di almeno una lingua straniera (inglese) del personale presente in reception e in sala</li> <li>• Booking on line</li> <li>• Sito web aggiornato con informazioni sull'enogastronomia parmense tradotto almeno in inglese</li> <li>• Pagamento con carte di credito e bancomat per le attività dove non sia vietato per legge</li> <li>• Almeno servizio colazione</li> <li>• Per agriturismi e B&amp;B: locali tematizzati e accoglienti</li> </ul>  |
| <b>Requisiti obbligatori tematizzanti</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Colazione che comprenda prodotti locali (se possibile, prodotti tipici)</li> <li>• Calice di vino locale e assaggio di Prosciutto di Parma o Parmigiano Reggiano all'arrivo dei clienti</li> <li>• Servizio informazioni sul club di prodotto e sulle risorse enogastronomiche di Parma e provincia</li> <li>• Convenzione con ristoranti appartenenti al Club (se non dispone di ristorante proprio)</li> <li>• Materiale informativo in camera sugli itinerari e servizi legati all'enogastronomia</li> <li>• Offerte alloggio a -15% almeno 4 weekend l'anno (2 notti) da comunicare al club entro il mese di marzo di ogni anno.</li> <li>• Se con ristorante interno: vedere requisiti obbligatori tematizzanti ristorante</li> <li>• Se frigo bar: prodotti locali in frigobar</li> </ul> |
| <b>Requisiti auspicabili</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali)</li> <li>• Navetta gratuita da/per maggiori aeroporti e stazioni ferroviarie</li> <li>• Noleggio bici</li> <li>• Car sharing</li> <li>• Baby sitting e/o animazione per bambini</li> <li>• <span style="color: red;">•</span> Vendita prodotti tipici parmensi</li> <li>• Presenza su canali social</li> </ul>  |

### 15.2. Requisiti per ristoranti, osterie con cucina e trattoria

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Requisiti obbligatori</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apertura domenicale e festiva (salvo Natale e un'altra festività a scelta), agli agriturismi è richiesta l'apertura su prenotazione</li> <li>• Personale competente e formato sulle produzioni enogastronomiche locali</li> <li>• Presenza costante di personale di sala con conoscenza di almeno la lingua inglese (Parma città) o menù tradotto (Parma provincia)</li> <li>• Prezzi e menù esposti e visibili</li> <li>• Pagamento con carte e/o bancomat</li> <li>• Sito web aggiornato</li> </ul> |
|------------------------------|--|



|   |  |
|---|--|
| <b>Requisiti obbligatori tematizzanti</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Utilizzo di prodotti tipici riconosciuti per la preparazione dei piatti</li> <li>• Almeno tre piatti da menù devono essere piatti tipici parmensi</li> <li>• Almeno 30% dei vini di produzione locale (con specifica in menù) per un min. di 3 vini locali, max 15.</li> <li>• Piatto tipico dedicato Parma City of Gastronomy da comunicare al momento dell'adesione</li> <li>• Indicazione nel menù dei piatti tipici parmensi e dei piatti realizzati con prodotti tipici</li> <li>• Indicazione delle aziende di produzione dei prodotti locali in menù (almeno nome del produttore)</li> </ul> |
| <b>Requisiti auspicabili</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club</li> <li>• Booking online</li> <li>• Menù per bambini</li> <li>• Area giochi o animazione per bimbi</li> <li>• Menù/piatti per celiaci, vegetariani/vegani, dietetici</li> <li>• Canali social</li> </ul>  |

### 15.3. Requisiti per produttori

|   |  |
|---|--|
| <b>Requisiti obbligatori</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apertura domenicale almeno una volta al mese e festiva (salvo Natale, 1° Gennaio e Ferragosto) con comunicazione delle date almeno due mesi prima per l'inserimento all'interno del calendario visite a disposizione di Parma City of Gastronomy</li> <li>• Presenza di personale con conoscenza almeno della lingua inglese nei giorni festivi di aperture</li> <li>• Personale competente e formato sulle produzioni enogastronomiche locali</li> <li>• Casella di posta elettronica</li> </ul> |
| <b>Requisiti obbligatori tematizzanti</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Degustazioni sempre disponibili (gratuite e/o a pagamento)</li> <li>• Visite guidate alla produzione (interno e/o esterno dei locali produttivi o di trasformazione ove concesso)</li> <li>• Vendita diretta dei prodotti enogastronomici</li> <li>• Servizio informazioni sul club di prodotto e sulle risorse enogastronomiche di Parma e provincia</li> <li>• Area espositiva delle tipicità prodotte</li> </ul>   |
| <b>Requisiti auspicabili</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali)</li> <li>• Segnalazione uso di prodotti BIO/celiaci/dietetica</li> <li>• Noleggio biciclette</li> <li>• Laboratori e altre iniziative correlate all'enogastronomia</li> <li>• Sito web aggiornato tradotto almeno in inglese e/o altri canali social</li> <li>• E-commerce</li> </ul>   |

### 15.4. Requisiti per rivenditori di prodotti tipici

|   |   |
|---|---|
| <b>Requisiti obbligatori</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apertura domenicale almeno una volta al mese e festiva (salvo Natale, 1° Gennaio e Ferragosto)</li> <li>• Personale competente e formato sulle produzioni enogastronomiche locali</li> <li>• Presenza di personale con conoscenza almeno della lingua inglese</li> <li>• Casella di posta elettronica</li> <li>• Pagamento con carta di credito e/o bancomat</li> </ul>                          |
| <b>Requisiti obbligatori tematizzanti</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendita di prodotti tipici per almeno il 70% dei prodotti venduti</li> <li>• Descrizione/narrazione dei prodotti acquistati dai clienti o a loro offerti</li> <li>• Organizzazione di piccoli eventi di degustazione gratuiti e/o a pagamento aperte al pubblico</li> </ul>  |
| <b>Requisiti auspicabili</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club</li> <li>• Segnalazione prodotti BIO/per celiaci</li> <li>• Spedizione dei prodotti via posta e/o corriere espresso</li> <li>• Laboratori e altre iniziative correlate all'enogastronomia</li> <li>• E-commerce</li> <li>• Sito web tradotto in lingua inglese e/o altri canali social</li> </ul> |

### 15.5. Requisiti per cantine

|   |   |
|---|---|
| <b>Requisiti obbligatori</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apertura domenicale almeno una volta al mese e festiva (salvo Natale, 1° Gennaio e 15 Agosto)</li> <li>• Personale competente e formato sulle produzioni enogastronomiche locali</li> <li>• Presenza di personale con conoscenza almeno della lingua inglese</li> <li>• Casella di posta elettronica</li> </ul>  |
| <b>Requisiti obbligatori tematizzanti</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vendita e produzione di vini locali per almeno il 70% del totale etichette</li> <li>• Degustazioni di prodotti tipici sempre disponibili (gratuite e/o a pagamento)</li> <li>• Vendita diretta</li> <li>• Descrizione/narrazione dei prodotti acquistati dai clienti o a loro offerti</li> <li>• Area espositiva dei prodotti tipici (di produttori locali aderenti al Club di Prodotto)</li> <li>• Visite guidate alla produzione (interno e/o esterno dei locali produttivi ove concesso)</li> </ul> |
| <b>Requisiti auspicabili</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club</li> <li>• Segnalazione prodotti BIO/per celiaci</li> <li>• Spedizione prodotti via posta e/o corriere espresso</li> <li>• Laboratori e altre iniziative correlate all'enogastronomia (degustazioni, corsi, ecc.)</li> <li>• sito web tradotto almeno in inglese e altri canali social</li> <li>• E-commerce</li> </ul>   |

### 15.6. Requisiti per strade dei vini e dei sapori tipici

|   |  |
|---|--|
| <b>Requisiti obbligatori</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sito web tradotto almeno in inglese</li> <li>• Casella di posta elettronica</li> <li>• Indicazioni dei contatti e personale che risponde con conoscenza della lingua inglese</li> </ul>   |
| <b>Requisiti obbligatori tematizzanti</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mappa online della strada con indicazione dei produttori aderenti</li> <li>• Brochure cartacea della Strada con mappa e indicazione dei produttori aderenti</li> <li>• Segnalazione online e presenziale dei produttori aderenti al Club di Prodotto</li> <li>• Mantenimento dei contatti con produttori aderenti al Club per servizi turistici comuni</li> </ul> |
| <b>Requisiti auspicabili</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite guidate alla produzione (interno e/o esterno dei locali produttivi ove concesso)</li> <li>• Altre iniziative (degustazioni, corsi, eccetera)</li> <li>• Noleggio biciclette</li> <li>• Servizi turistici comuni (es bus navetta) e per famiglie</li> <li>• Canali social</li> </ul>  |

### 15.7. Requisiti per i musei

|   |   |
|---|---|
| <b>Requisiti obbligatori</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apertura almeno sabato, domenica e festivi</li> <li>• Personale di biglietteria e di guida (ove previsto) che parla almeno la lingua inglese</li> <li>• Personale competente e formato sulle produzioni enogastronomiche locali</li> <li>• Sito web aggiornato tradotto almeno in inglese con contatto mail</li> </ul>   |
| <b>Requisiti obbligatori tematizzanti</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materiale informativo e promozionale sul club di prodotto e sul turismo enogastronomico</li> <li>• a Parma disponibile gratuitamente e dislocato in luogo visibile</li> <li>• Servizio informazioni sul club e sulle risorse enogastronomiche di Parma e provincia</li> <li>• Realizzazione di almeno un evento l'anno legato al food: mostre a tema, incontri, ecc.</li> <li>• Visite guidate tematizzate collegate al tema dell'enogastronomia tipica</li> <li>• Per i musei del cibo: organizzazione di almeno un evento di degustazione al mese</li> </ul> |

|                              |  |
|------------------------------|--|
| <b>Requisiti auspicabili</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Booking online</li> <li>• Servizi babysitting e/o area giochi o attività per bambini</li> <li>• Pagamenti con carte di credito e bancomat</li> <li>• Altri servizi (es. navette tra musei)</li> <li>• <u>L</u>aboratori e altre iniziative correlate all'enogastronomia</li> <li>• Canali social</li> </ul> |
|------------------------------|--|

### 15.8. Requisiti per altri fornitori di servizi

|   |   |
|---|---|
| <b>Requisiti obbligatori</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Personale competente e formato sulle produzioni enogastronomiche locali</li> <li>• Casella di posta elettronica</li> <li>• Personale che parla almeno la lingua inglese</li> </ul>   |
| <b>Requisiti obbligatori tematizzanti</b> | <p><b>Guide turistiche</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Visite mono-tematizzate enogastronomiche sempre disponibili anche per piccoli gruppi</li> </ul> <p><b>Agenzie di viaggio incoming e tour operator</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Organizzazione di almeno 3 pacchetti per soggiorni enogastronomici validi tutto l'anno (sia short break sia settimanali) che prevedano almeno 1 notte a Parma per soggiorni week end e almeno 2 notti per soggiorni settimanali da comunicare al momento dell'adesione</li> <li>• Organizzazione di almeno 1 tipologia di escursioni giornaliere sui temi del food</li> <li>• Possibilità di soggiorni tailor made tematici</li> </ul> <p><b>Altri fornitori</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servizi tematizzati a valenza turistica attinenti la fruizione enogastronomica del territorio</li> </ul> |
| <b>Requisiti auspicabili</b>              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club</li> <li>• Booking online</li> <li>• Pagamenti con carte di credito e bancomat</li> <li>• Sito web tradotto almeno in inglese e altri canali social</li> </ul>  |

### 16. COMUNICAZIONE E PROMOZIONE DEL PRODOTTO

Il prodotto turistico enogastronomico è veicolato attraverso attività di comunicazione e promozione del Club di Prodotto in Italia e all'estero. Tali attività sono programmate annualmente dall'ente gestore del Club di Prodotto, con confronto con i soggetti aderenti. La base minima comunicazionale e promozionale prevede l'inserimento degli operatori membri all'interno del sito dedicato [www.parmacityofgastronomy](http://www.parmacityofgastronomy) ottimizzato e promosso online, con scheda di presentazione, in italiano e in lingua inglese, la stampa del catalogo promozionale e la partecipazione ad azioni di marketing specifiche. Inoltre il club di prodotto Parma City of Gastronomy ha una pagina Facebook con programmazione a rotazione su tutti gli aderenti al club e profilo Pinterest.

### 17. CONTROLLI

L'ente gestore del Club di Prodotto si riserva la facoltà di effettuare, nelle imprese facenti parte del Club di Prodotto, i sopralluoghi previsti per attestare la veridicità delle informazioni date, anche senza preavviso, e anche in seguito alla conferma di adesione.

### 18. GESTIONE DEI RECLAMI

La risoluzione di controversie che dovessero insorgere tra gli aderenti al Club ed i loro ospiti, relativamente alle condizioni di offerta ed ai requisiti obbligatori richiesti dall'art. 15 del presente disciplinare, è demandata alla proposta conciliativa dell'incaricato dell'ente gestore del Club di Prodotto al quale dovrà pervenire il reclamo motivato dell'ospite. Al riguardo, la procedura seguita sarà la seguente: convocazione – anche immediata nei casi

urgenti – delle parti; chiusura della controversia in caso di raggiungimento di un accordo tra le parti o di accettazione di una proposta conciliativa formulata dall'incaricato dell'ente gestore del Club di Prodotto; in caso di non accettazione della proposta di conciliazione da parte dell'aderente, l'incaricato dell'ente gestore adotta una decisione inappellabile sulla controversia alla quale l'aderente dovrà obbligatoriamente conformarsi. In caso di inottemperanza da parte dell'aderente, l'incaricato dell'ente gestore redige e consegna all'ospite un verbale dell'incontro, segnala l'accaduto alla categoria di appartenenza e predisponde, a titolo di sanzione, un richiamo scritto e, nei casi più gravi dispone, l'esclusione dell'aderente dal Club di Prodotto.

#### **19. RINUNCIA**

L'impresa ha diritto di rinunciare all'adesione al Club di Prodotto in qualsiasi momento. In questo caso l'impresa deve darne comunicazione scritta, tramite raccomandata con ricevuta di ritorno o e-mail a [clubdiprodotto@comune.parma.it](mailto:clubdiprodotto@comune.parma.it). La rinuncia comporta la cancellazione dell'impresa dal sito web dedicato al progetto e dagli altri canali social e il divieto di utilizzare il marchio nei locali e sul materiale informativo/promozionale dell'impresa.

#### **20. REVOCA**

La revoca è predisposta, con comunicazione all'interessato tramite raccomandata con ricevuta di ritorno o e-mail certificata, nel caso in cui si verifichi la perdita dei requisiti obbligatori indicati nel presente disciplinare per la categoria di appartenenza. Il controllo della perdita dei requisiti viene effettuato secondo quanto stabilito dall'art. 19 del presente disciplinare.

#### **21. VALIDITÀ**

Il presente disciplinare può essere rinnovato con modifiche, previa nuova sottoscrizione per presa visione e accettazione da parte degli aderenti al Club di Prodotto. Per tutto quanto non espressamente previsto si rinvia alle norme del codice civile e alle disposizioni delle leggi di settore.

---

<sup>1</sup> Sono da intendersi piatti tipici quelli indicati tali dall'Accademia Italiana della Cucina, come già indicato nel presente disciplinare.

<sup>i</sup> Ibidem