



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Camera di Commercio
Cuneo

Il turismo di nicchia al ristorante



a cura di
Marta Rossato
Istituto Nazionale Ricerche Turistiche

Cuneo e Alba, 18 e 19 febbraio 2013



Chi è

Istituto Nazionale Ricerche Turistiche -
S.c.p.A.
Costituito a Roma il 16.12.1992

Clienti

- CCIAA ed aziende partecipate;
- Organizzazioni imprenditoriali;
- Istituzioni nazionali ed Enti locali;
- Organizzazioni internazionali.

Cosa fa

- Studi e pubblicazioni sul turismo;
- Indagini, rilevazioni e progetti di fattibilità;
- Attività editoriali e di promozione nel settore turistico;
- Organizzazione di convegni.

Mercato

Intero fenomeno turistico

Osservatori territoriali
sul turismo



Osservatorio Nazionale sul
turismo

confluito a seguito della Legge 80 del
2005 nell'Osservatorio Nazionale del
Turismo della Presidenza del Consiglio
dei Ministri in seno al Dipartimento per lo
Sviluppo e la Competitività del Turismo



Il concetto di nicchia e le ragioni della sua importanza

Cosa significa lavorare sulle nicchie di mercato

Nicchia di mercato: suddivisione all'interno di un segmento di un' offerta rivolta ad un potenziale cliente con bisogni "particolari" che offre e confeziona un prodotto turistico ben delineato e con peculiarità rispondenti a quei bisogni richiesti.

Il turismo di nicchia confeziona il prodotto attorno ad un interesse o una passione, con un servizio dove **la qualità è al primo posto**, per soddisfare una domanda personalizzata

L'offerta deve distinguersi, per originalità e specialità in modo da creare un **distacco dalla concorrenza**.

Perché ne parliamo?

L'affermarsi delle nicchie nel settore turistico è una delle tendenze più significative negli ultimi anni.

Per quasi due terzi degli operatori turistici italiani la domanda di nicchia è destinata a crescere; per circa il 20%, in maniera addirittura “molto consistente”

la domanda di nicchia è prevalentemente di carattere internazionale e solo il 6% circa ritiene che i turisti interessati alle nicchie possano avere provenienza locale

La grande maggioranza degli intervistati (oltre l'83%) ritiene necessario che le strutture ricettive adattino la propria offerta per soddisfare al meglio le specifiche esigenze dei turisti appartenenti ad una determinata nicchia. Per quasi un terzo del campione, questo adattamento dovrebbe addirittura essere di livello “consistente”

Verificato con il panel di 10 mila operatori e opinion leader con cui Isnart si confronta periodicamente



La domanda turistica richiede proposte di vacanza e servizi sempre più fatti su misura (TAILOR MADE)

Ma a misura di cosa?

La vacanza sempre più spesso un'esperienza, attraverso la quale affermare la propria identità, tuffarsi nella ricerca di sé, dei propri valori e delle proprie passioni (TURISMO ESPERIENZIALE)

IDENTITA'

single

donne

giovani

RICERCA
DI SE'

benessere

scoperta

apprendimento

VALORI

responsabile,
ecologico e
sostenibile

modaiolo

ricercatezza e
lusso

salutista

PASSIONI

biciiletta

cucina

fotografia

subacquea

Il turismo esperienziale



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Camera di Commercio
Cuneo

ad esempio...



Alloggi insoliti che generino emozioni

La specializzazione dei servizi per strutture di accoglienza consente di rendere la struttura più attrattiva per segmenti particolari di domanda, senza escludere gli altri.

Gli alloggi sugli alberi

Parchi avventura

Bike hotels



SCOPRI L'ITALIA IN BICICLETTA



Benvenuto in Italy Bike Hotels, il primo portale italiano dedicato alla vacanza in bicicletta, un nuovo spazio per viaggiare attraverso la natura, la storia e le tradizioni antiche del Bel Paese.

L'Italia offre, agli amanti delle due ruote, tantissimi itinerari fra colline, pianure, montagne, laghi e mare.

Avrai la possibilità di conoscere e provare le diverse tradizioni tipiche regionali, scoprire il fascino intramontabile di secoli di storia, tutto in sella alla bicicletta.

Scopri tutte le meraviglie dell'Italia in bicicletta con Italy Bike Hotels!

Servizi al turista



Noleggio d'artista

Trasporto bagagli fra tappe



Bike mamas

QUÉ OFRECEMOS AL PEREGRINO

(mueve el ratón por la página)

Transporte de mochilas, equipajes

o cualquier artículo que pueda facilitarte el recorrido

Transferencia de Bicicletas.

No cargues con tu bici desde tu casa hasta aquí. Envíanosla y nosotros la prepararemos para que la tengas el primer día en tu punto de comienzo

Asesoramiento técnico:

Si tienes alguna avería llámanos. Te diremos como arreglarla o te recomendaremos el mejor taller o posibilidad para solucionarlo

Servicio postal

Enviamos a cualquier destino lo que tú quieras.

accedi

- [Registrati](#)
- [Recupera la password](#)
- [Mappa del sito](#)

con il sostegno di



[Home](#) [Chi siamo](#) [Iscriviti](#) [Card](#) [Partners](#) [Patrocini](#) [Contatti](#) [FAQ](#) [Links](#)

Amici su Facebook. Diventa fan!



[Amici 365](#)

[Amici News](#)

[Spazio Amici](#)

[Adozione](#)

[Pet Sitter](#)

[Perso & Ritrovato](#)

[Leggi e Istituzioni](#)

[Amici al lavoro](#)

Elenco strutture

[Home](#) > [Amici 365](#) > [Amici in vacanza](#) > [Elenco strutture](#)



Animali al seguito



Una ulteriore specializzazione

Proposte a tema specializzate per target

Data Arrivo: 10 nov 2011 Data Partenza: 11 nov 2011 Persone: 2 Camere: 1 [VERIFICA DISPONIBILITÀ](#)

[modifica/cancella una prenotazione](#) 

<p>Relais Romantico</p> 	<p>Relais Ecologico</p> 	<p>Relais Famiglie</p> 	<p>Foto Gallery</p> 
<p>Offerte speciali</p> 	<p>Last Minute</p> 	<p>Rassegna Stampa</p> 	<p>Eventi in Umbria</p> 

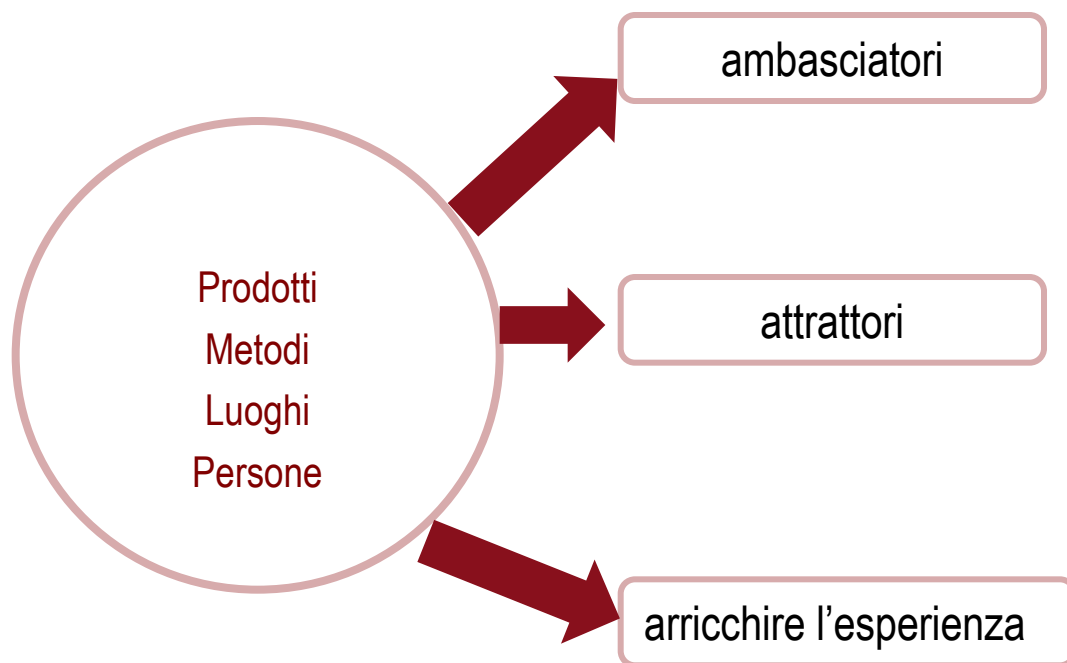


Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Camera di Commercio
Cuneo

Il turismo del gusto



IMMAGINARIO

PERCORSI TEMATICI
PROPOSTE DI SOGGIORNO
EVENTI (sagre, fiere,)

degustazioni, mercati,
corsi, vendemmie e
raccolte

Il cibo è cultura: la degustazione di un vino o di un piatto tipico rappresenta una chiave per entrare in contatto con un territorio, per conoscerne il patrimonio storico e artistico, per capirne le tradizioni.

L'identità del territorio

il turismo interno è alla ricerca di vacanze diverse in luoghi evocativi ma inediti, in località a dimensione umana dove l'identità del territorio si esprime anche e soprattutto attraverso la valorizzazione dei prodotti enogastronomici.

I turisti esprimono esigenze sempre più differenziate e tendono ad aggregarsi in relazione agli interessi, anche molto particolari, che intendono soddisfare attraverso la vacanza, piuttosto che sulla base delle classiche variabili di segmentazione (età, gruppi socio-culturali di appartenenza, ecc.).

La vacanza è diventata un'esperienza di viaggio intensa, che cerca una immersione totale nella **identità socio-culturale ed ambientale** del luogo, con la partecipazione attiva nelle attività territoriali

L'immaginario

Dal punto di vista turistico il desiderio di visitare una particolare destinazione viene alimentato da due fattori: il livello di notorietà di cui quella destinazione gode e l'immaginario, ossia ciò che essa evoca nella mente dei potenziali turisti (o più in generale delle persone).

Gli elementi dell'immaginario forniscono inoltre delle indicazioni utilissime per la comunicazione perché sono gli aspetti su cui fare leva, da evocare per suscitare emozioni, stimoli e interesse.

L'immaginario turistico delle regioni

Immaginario dei turisti per l'enogastronomia

	1°	2°	3°	4°
Piemonte	Vini piemontesi (in generale)	Polenta	Gastronomia delle Langhe	Carne
Valle d'Aosta	Fontina	Formaggi	Polenta	Vini
Lombardia	Pizzoccheri	Polenta (con funghi, taragna, e osei)	Risotto alla milanese	Cotoletta alla milanese
Trentino Alto Adige	La polenta	I canederli	Lo speck	Lo strudel
Veneto	Pesce	Vino (Cabernet, Amarone, Merlot, Soave, Recioto)	Polenta	Baccalà alla vicentina
Friuli	Vini (Tocai, Merlot)	Pesce	Prosciutto San Daniele	Frico
Liguria	Pesto	Piatti a base di pesce (frittura, zuppa, ...)	Pasta tipica ligure: trofie, trenette, corzetti e pansotti	Focaccia ligure
Emilia Romagna	Piadina	Pesce	Tortellini	Vini (Lambrusco, Sangiovese)
Toscana	Vini (Chianti, Brunello di Montalcino, Vin Santo)	Pesce	Fiorentina	Buona cucina/buoni ristoranti
Umbria	Tartufi	Vini	Salumi di Norcia	Funghi
Marche	Piatti a base di pesce (zuppa, guazzetto, ...)	Olive ascolane	Verdicchio	Olio
Lazio	Amatriciana	Vini tipici	Pesce	Cacio e pepe
Abruzzo	Gli arrosticini	I piatti di pesce	La pasta alla chitarra	La genuinità
Molise	Pesce	Mozzarella	Formaggi	Pasta
Campania	Pizza	Piatti a base di pesce	Mozzarella di bufala	I dolci: pastiera, sfogliatelle e babà
Puglia	Qualità/varietà della gastronomia	Pesce, molluschi, crostacei	Orecchiette alle cime di rapa	Vino
Basilicata	Pesce	Pasta	Vini (Aglianico del Vulture)	Formaggi
Calabria	Peperoncino	Pesce	'Nduja	Vini (Cirò)
Sicilia	I cannoli	Il Nero d'Avola	Gli arancini	La pasta con le sarde
Sardegna	Carne arrosto (maiale, agnello, pecora, cinghiale)	Formaggio	Gnocchetti	Cannonau

La conservazione del formaggio

Occorre distinguere fra stagionatura e conservazione, due processi consequenziali e diversi: la stagionatura, eccezion fatta per i formaggi freschi, è parte integrante della fabbricazione del cacio, la conservazione invece è un atto dovuto a necessità contingenti, spesso nocivo alla buona tenuta del prodotto, per cui deve essere ridotto nel tempo. I parametri fondamentali che regolano

territorio

Mangiare



Toumin dal Mel

Caratteristiche principali Zona di produzione I comuni di Melle, Frassinò e Valmala in Valle Varaita. Tipologia Formaggio prodotto con latte vaccino eventualmente aggiunto di ... [More...]

Vino



Il Barolo Chinato

E' un prodotto che nasce nei retro bottega delle farmacie e degli speziali, sul finire dell'800 inizi del '900 probabilmente riprendendo una antica consuetudine diffusa nelle ... [More...]

Iscriviti alla Newsletter

Iscriviti alla nostra newsletter per rimanere aggiornato sui vini, gastronomia, eventi, e molto molto altro...

Hai un'azienda o un'associazione?

Aderisci subito all'offerta speciale e crea un coupon di sconto personalizzato da inviare ai tuoi dipendenti, clienti e iscritti!

Recent Comments

► Guglielmo Festa su Barolo DOCG 2007 - Gemma



Pere al vino

INGREDIENTI 1 kg di pere Martin Sec o Madernassa 15-20 chiodi di garofano 2 stecche di cannella 200 g di zucchero semolato 1 litro di Nebbiolo d'Alba PROCEDURA In ...
[More...]



Barolo Serralunga 2006 – Gabutti

L'azienda agricola, a conduzione familiare, Gabutti Boasso, di Serralunga d'Alba (Cuneo), vinifica sin dagli anni '70 grandi vini piemontesi come il Barolo Serralunga D.o.c.g. ...
[Read More...]

Viaggi & Itinerari



Visita Cascina Gramolere

Cascina Gramolere, azienda agricola di produzione vini, ottenuti dalla coltivazione dei propri vigneti, è fuori dell'abitato di Monforte d'Alba, in direzione della Frazione Perno ed è collocata in mezzo ai vigneti. L'azienda è visitabile, ...
[Read More...]



Arguello: Chiesa di San Frontiniano

Per raggiungere dalla piazza di Arguello l'antica chiesetta di San Frontiniano è necessario inoltrarsi nell'unica viuzza che scende tra le case. Il permanere dell'antico acciottolato testimonia che questa doveva essere in passato la via che ...
[Read More...]

Cultura



In memoria di Giorgio Bocca

E' con grande commozione che pubblico postumo questo testo che

- ▷ Guglielmo Festa su Barbaresco DOCG 2008 Gemma
- ▷ Enrico su Risotto con le grive
- ▷ Riccardo su Risotto con le grive
- ▷ Angelo Cassinelli su Shopping on-line

shopping
VINI
spedizioni gratuite in tutta Italia

Cerca hotel

Destinazione

Data di arrivo

14 febbraio '12

Data di partenza

15 febbraio '12

Non ho ancora deciso le date del mio soggiorno

CERCA

Ricette



Timballo di pere Martine al Barolo

Dish type: Dolci -
Wine: Barolo DOCG

Creare un **LEGAME FORTE CON IL TERRITORIO** (la sua storia, le sue opportunità, i suoi operatori)

I fattori chiave

IL **NOME**: ELEMENTO EVOCATIVO E IDENTIFICATIVO IMPORTANTE:
ELEMENTO FREQUENTE DI SCELTA

GLI ARREDI: MOBILI ORIGINALI IN ARTE POVERA

I PARTNER CON CUI COLLABORARE: TERRITORIO CHE DA UNA RISPOSTA UNITARIA E LA NOSTRA OFFERTA SI ARRICCHISCE DI MOLTE COSE CHE NON POTREMMO FARE DA SOLI

LA SCELTA DEI **COLLABORATORI**: UNA SQUADRA PICCOLA MA CHE CONDIVIDE GLI OBIETTIVI E HA LA STESSA SENSIBILITA'
LO STILE E I CONTENUTI **DI COMUNICAZIONE E PROMOZIONE**



Il legame con il territorio

PROMOZIONE DELLA PROPRIA OFFERTA COME OFFERTA TERRITORIALE (E' IL TERRITORIO CHE VI ACCOGLIE): SITO INTERNET

PROMOZIONE DEGLI EVENTI DEL TERRITORIO COME ELEMENTO DI ATTRAZIONE

COLLABORAZIONE STRETTA CON GLI OPERATORI VICINI NELLA COSTRUZIONE DI PROPOSTE COMUNI CON VANTAGGI RECIPROCI

Storia, opportunità,
collaboratori



Dove l'antica pietra regna



Il Casale principale che ospita il Cantico della Natura, rimasto intatto alla forza dei secoli è interamente costruito in pietra antica locale, frutto del lavoro di pazienti scalpellini.

Suddiviso in due blocchi tra loro collegati che risalgono a due distinti periodi perfettamente armonizzati in un edificio a forma di L. Lo affiancano i due annessi agricoli ricostruiti dopo il crollo con la stessa pietra, madre di tutte le forme, a volte povera, a volte sorprendentemente ricca.

Il legame con il territorio

appartamenti camere suite strutture

"Accogliere è un valore"



L'ospitalità è un valore prezioso fatto di ascolto, rispetto e condivisione. Francesco e Monia e il loro piccolo staff cercano di tradurre in ogni gesto il senso di questa frase che ha guidato il loro lavoro fin dall'inizio del restauro dell'antico casale.

La scelta di artigiani locali (di cui Luciano Soldati il più anziano è stato abitante dello stesso e testimone della sua storia) e di materiali antichi e in un concetto di bioedilizia ha permesso di riportare la dimora all'originario splendore introducendo i piaceri e i confort della vita moderna in un mix di sorprendente armonia tra interno estremamente accogliente ed esterno rimasto incontaminato





Le imprese da coinvolgere

Perché coinvolgere le imprese ristorative?

Le imprese che effettuano servizio di ristorazione sono attori della catena produttiva del vino: utilizzano i prodotti locali e ne rappresentano la vetrina per i turisti/clienti

Perché coinvolgere le imprese produttive?

Le imprese produttive sono i portavoce della produzione e coloro da cui, sostanzialmente, dipendono anche le fasi di integrazione con la filiera turistica

La qualità come scelta

MANTENERE E AUMENTARE SEMPRE LA QUALITA' INTERNA

MENTALITA' DI QUALITA' ALLO STAFF: INCONTRI E RAPPORTO
CONTINUO CON IL PROPRIETARIO

CONTROLLO DI QUALITA' PERMANENTE (FATTO DAI PROPRIETARI:
CAMERE, CUCINA, ETC)

MIGLIORAMENTO CONTINUO SU SPINTA INTERNA (NOI E IL
PERSONALE) E SOPRATTUTTO ASCOLTARE IL CLIENTE IN VARI
MODI



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Camera di Commercio
Cuneo

Come si declina nella
ristorazione?

I valori come strategia



responsabile e
sostenibile



modaiolo e lusso



ricercatezza alla
portata di tutti



politico e sociale

T
E
R
R
I
T
O
R
I
O



AL TONNO DI CORSA RISTORANTE



Cerca

Cerca nel sito:

Cerca



Ultime news

Online il nuovo sito!

Online il nuovo sito del Ristorante "Al Tonno di Corsa". Tra le novità, oltre al restyling grafico, la nostra carta dei vini aggiornata e soprattutto il blog che ci consentirà di stare in...



Al Tonno di Corsa



Già il nome sembra una bizzarria, ma in realtà ogni carlofortino sa di che cosa si tratta: il Tonno di corsa è quello catturato nelle tonnare. Nel 1980, anno in cui aprimmo il ristorante. L'idea fu quella di esaltare in



IL GIARDINO DI ventotene

Una semplice cucina isolana, gustosa quanto autentica. Pescato di giornata a km 0, lenticchie isolate e prodotti della terra naturali, cucinati nel rispetto della tradizione o rivisitati con curiosità e fantasia, una accurata carta dei vini e un servizio attento fanno del Giardino un ristorante interessante ed accogliente.

[Leggi la scheda →](#)

Ristorante Il Giardino



Via Olivi 43
04020 Ventotene (LT)



(+39) 0771.85020



(+39) 339.1658837



ilgiardino@amoventotene.it



ventotene



Home

Galleria

Enogastronomia

Bistrot

Eventi all'Arancia

Dove siamo

Info e Contatti

Video

Link e Convenzioni

Catering

Ristorante Arancia Blu.

L' Arancia Blu è aperta sempre la sera, il Sabato e la Domenica anche a pranzo

E possibile mangiare sempre alla carta e a cena degustare le nostre pizze a lunga lievitazione

ORARI

Ore 17 Sala da Tè

Ore 19 Aperitivo

Ore 20 Cena

CONSIGLIABILE LA PRENOTAZIONE

tutte le sere, dalle 19,
degustazione di champagne e grandi formaggi francesi
Euro 15

Ricordiamo che durante le serate degustazione è comunque possibile cenare alla carta

Giardino estivo
Garage convenzionato al civico 394/f



Siamo su
Facebook



**DOG FRIENDLY - PAPPÀ A CURA DELL'ARANCIA
BLU**



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Camera di Commercio
Cuneo

Ristorazione ed esigenze speciali



Quali nicchie di clientela ci interessano oggi?

Clientela senior

Disturbi alimentari

Vegetariani

Famiglie con bambini



Quali aspetti sono coinvolti?

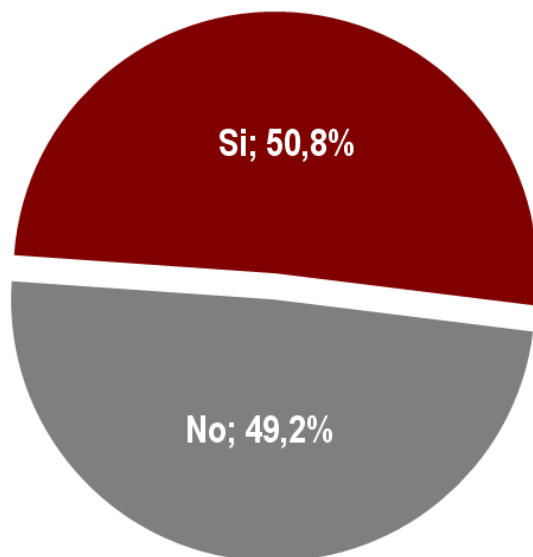
comodità

salute

scelte etiche

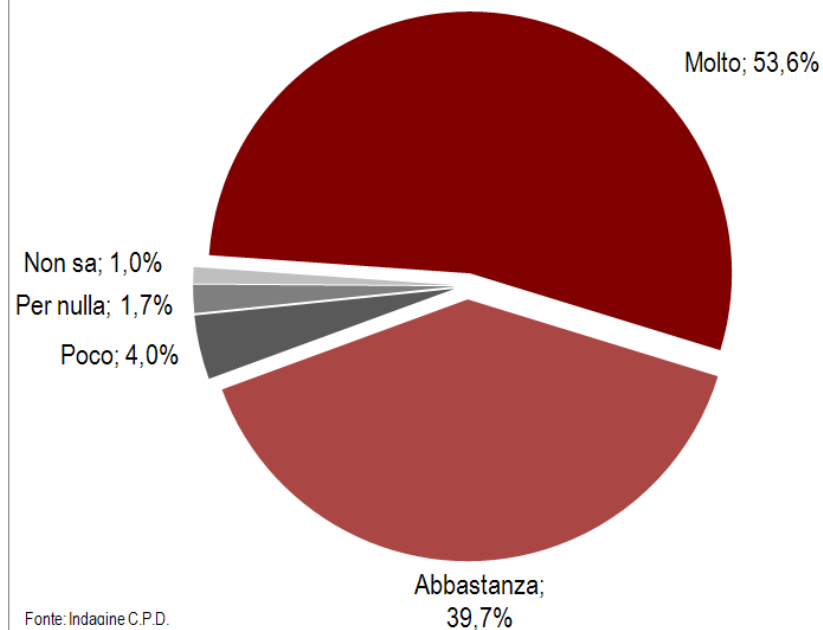
Ristorazione e esigenze speciali

Strutture che si sono trovate nella necessità di fornire servizi specifici alla clientela con esigenze particolari (%)



Fonte: Indagine C.P.D.

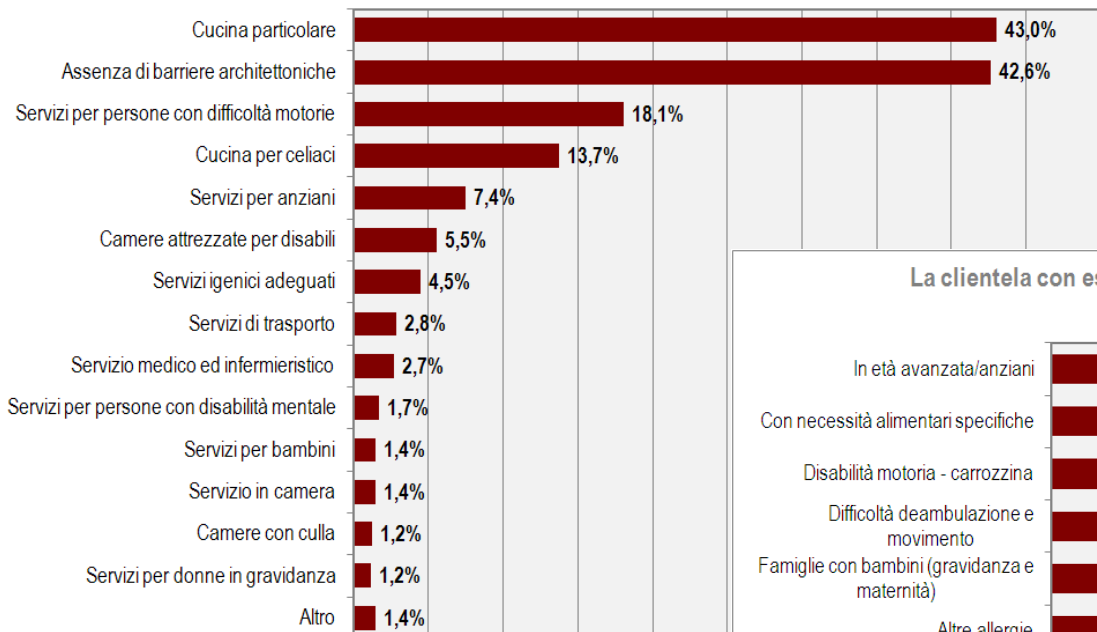
L'importanza dell'adeguamento dei servizi turistici alle esigenze del turismo accessibile (%)



Fonte: Indagine C.P.D.

Le principali richieste della clientela con esigenze particolari

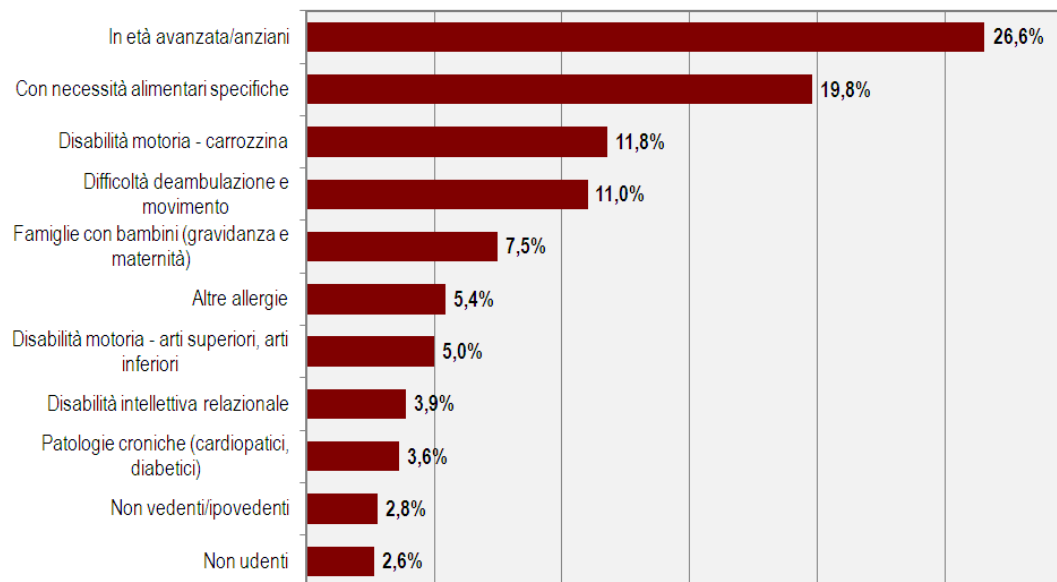
% sul totale strutture che si sono trovate nella necessità di fornire servizi specifici



Fonte: Indagine C.P.D.

L'alimentazione è al primo posto tra le esigenze speciali della clientela

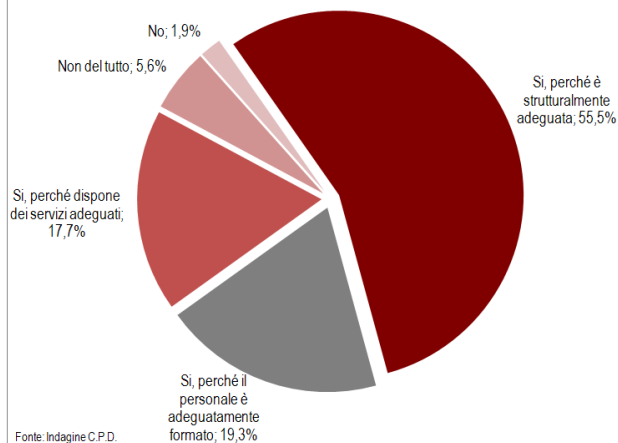
La clientela con esigenze particolari (% sul totale clientela in difficoltà)



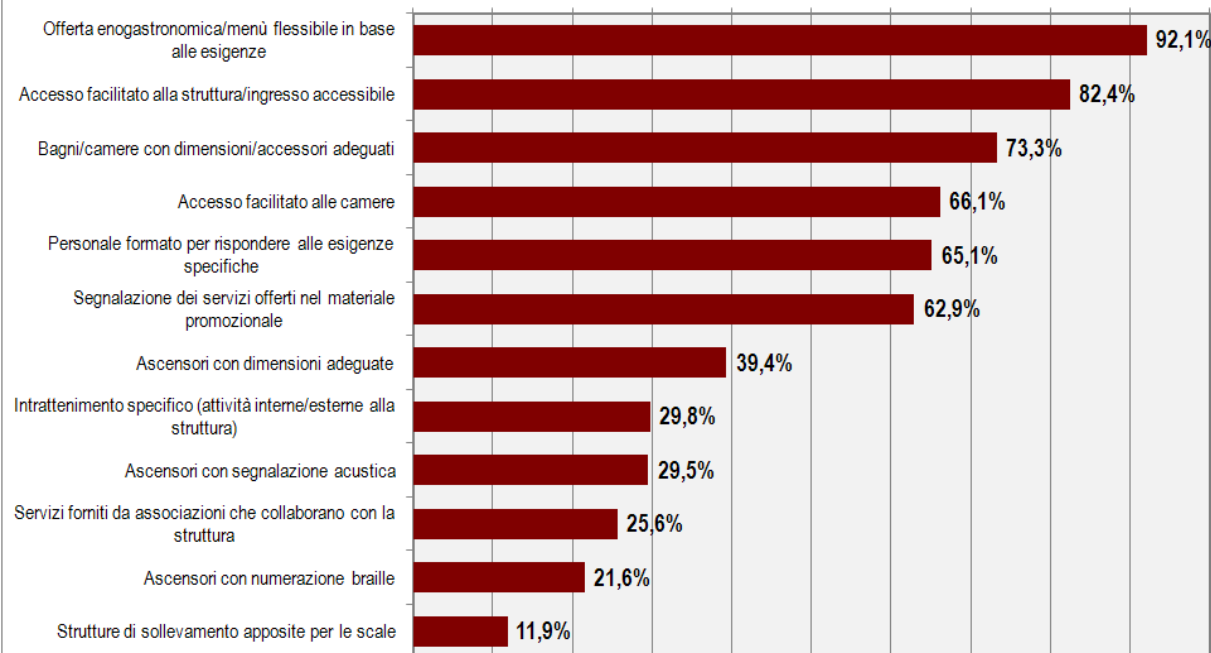
Fonte: Indagine C.P.D.

Ristorazione e esigenze speciali

Strutture che sono state in grado di soddisfare le richieste dei turisti con esigenze particolari (%)

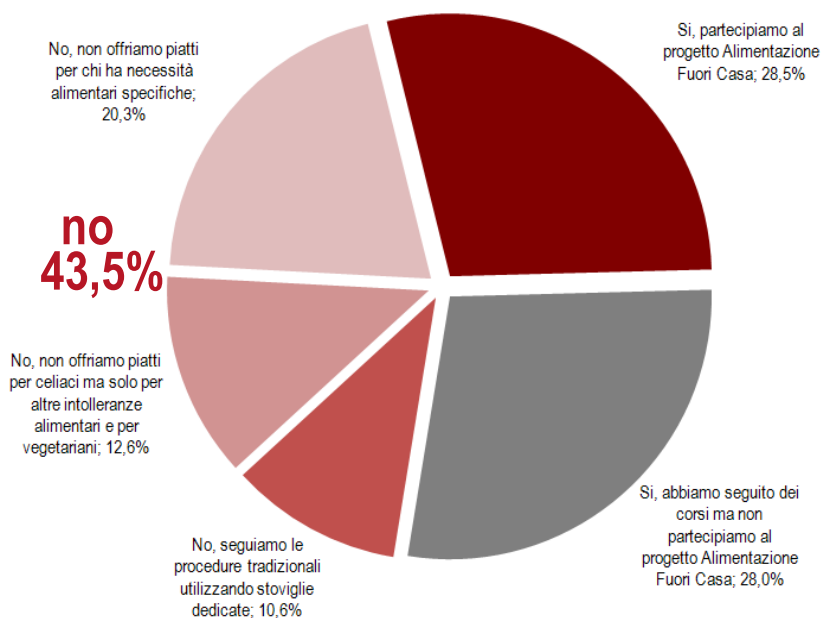


Servizi/attrezzature/elementi strutturali a vantaggio dell'accessibilità della clientela con esigenze particolari presenti nelle strutture

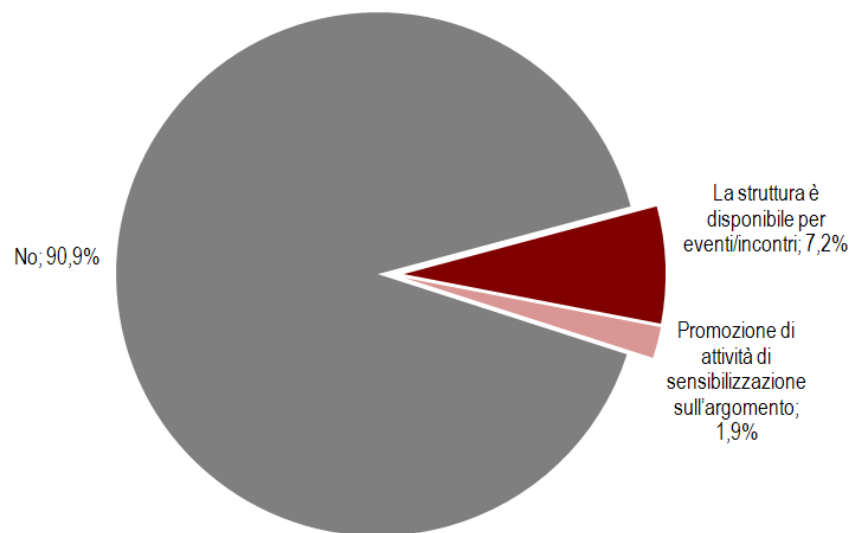


Fonte: Indagine C.P.D.

Strutture che preparano pietanze seguendo le procedure dell'Associazione Italiana Celiachia (%)



Strutture che ospitano eventi e/o incontri che riguardano la tematica del turismo accessibile (%)



un esempio per tutti

La celiachia

La malattia celiaca o celiachia è una intolleranza permanente al glutine ed è riconosciuta come malattia sociale

L'interesse generale per la GS è confermato dalla crescente attenzione anche di media e network televisivi, soprattutto in relazione al tema dell'alimentazione senza glutine.



Se lo riconosci puoi invitarlo fuori a cena.

Danielle ha riconosciuto che il glutine è la causa dei suoi disturbi e ha scoperto di avere la celiachia. Ora può uscire fuori a cena con gli amici senza alcun problema. Questo è uno di iMAGI, ottenuto dall'Associazione Italiana Celiachia, che da 30 anni garantisce la diagnosi precisa e ti aiuta a superare gli ostacoli posti dalla dieta senza glutine.

AiCS Associazione Italiana Celiachia **30** anni  www.celiachia.it

Se la riconosci puoi invitarla fuori a cena.

Gala ha scoperto che Sebastian ha la celiachia, un'intolleranza al glutine con cui non è più un problema convivere. Ora lui può invitare sua mamma fuori per una pizza senza glutine. Questo è uno dei iMAGI, ottenuto dall'Associazione Italiana Celiachia che ha sostenuto oltre 2000 ristoranti e pizzerie capaci di offrire menù senza glutine.

AiCS Associazione Italiana Celiachia **30** anni  www.celiachia.it

Se li riconosci puoi invitarli fuori a cena.

Franческа ha riconosciuto i sintomi della celiachia e adesso non si rappresenta più. Ora può condurre una vita normale, anche a tavola, grazie alla dieta senza glutine. Questo è uno dei iMAGI, ottenuto dall'Associazione Italiana Celiachia, che, con il suo impegno costante, ha reso la celiachia e i suoi sintomi meno sconosciuti.

AiCS Associazione Italiana Celiachia **30** anni  www.celiachia.it

Senza glutine

Guida ai locali e ai ristoranti anticeliachia.

Sono CELIACO, non malato!

Una guida amica per adulti e bambini
intolleranti al glutine

Raffaella Oppimitti, Gianfranco Trapani

Contiene ricette approvate
da Rossella Valmarana,
Presidente AIC Lombardia ONLUS



red!

slideshow



Marie Claire.



101 idee: parte
casting.



Marie Claire Ma
l'ispirazione è c



Marie Claire Ent
moda per i più p



Videoblog: com
per...



ENFANTS

Speciale shopping per i
più piccoli



Shoppin

Crea la sh
del tuo stil

A tavola senza spiga

Il festival salutare e le nuove proposte per celiaci.

L'evento che apre la strada al Senza Glutine



© Gluten Free Fest

+ A TAVOLA SENZA SPIGA Gluten Free Fest, il primo festival patrocinato dall'...



glutenfreefest.it

Gluten free fest

Perugia
6-9 giugno 2013

Dopo il grande successo dell'edizione 2012 torna a Perugia **Gluten Free Fest**: il primo evento in Italia interamente dedicato alla dieta senza glutine che si svolgerà dal 6 al 9 Giugno 2013 all'insegna dell'ironico claim **Staccate la Spiga!**

Anche in questa edizione sarà possibile gustare il meglio dell'offerta gluten free e far conoscere al grande pubblico questa importante tematica.

Convegni, degustazioni, lezioni di cucina e i laboratori Mani in Pasta

Mostre, esposizioni, attività per bambini, special events
Gluten Free Show:

Il grande emporio dei migliori prodotti gluten free!

Area ristoro e fingerfood dove assaggiare le prelibate proposte gastronomiche senza glutine

Made in Italy but gluten free: l'italianità della pizza, del pane e della pasta... rigorosamente senza glutine!

La celiachia è un'intolleranza permanente al glutine che rappresenta attualmente una delle più frequenti intolleranze alimentari a livello mondiale.

Il glutine è una sostanza lipoproteica contenuta principalmente all'interno dei cereali e per questo la dieta senza glutine è, ad oggi, l'unica terapia che garantisce al celiaco di vivere in perfetta salute.

ingressi gratis da



Sediceventi | Viale Centova 6 | 06128 Perugia (PG)
T +39 075 5025880 | F +39 075 5025889 | info@sediceventi.it



Regione Umbria



UNIONE EUROPEA
FONDO EUROPEO AGRICOLO
PER LO SVILUPPO RURALE
l'Europa investe nelle zone rurali



Provincia di Perugia



Città di Perugia



Camera di Commercio
Perugia



Le norme da conoscere e rispettare



REGOLE GENERALI

È indispensabile una **precisa conoscenza** degli alimenti permessi, proibiti e a rischio illustrati durante i **corsi base AIC**, indicati nel materiale didattico e nel Prontuario AIC degli alimenti; tale conoscenza è necessaria per gli approvvigionamenti e per la corretta individuazione di un menu privo di glutine.

È indispensabile una **precisa conoscenza** da parte del personale dell'esercizio delle norme necessarie ad evitare la contaminazione degli alimenti destinati al celiaco.



RISTORANTI, PIZZERIE, HOTEL **PULIZIA ACCURATA O USO ESCLUSIVO DI**

LUOGO DI LAVORAZIONE: è necessario che le pietanze siano preparate in modo che sia **escluso il contatto con alimenti con glutine.**

DIVISA PULITA O CAMICE MONOUSO: il personale, che si occupa della lavorazione del senza glutine, deve indossare divise pulite e non contaminate (soprattutto non infarinate), oppure dovrà essere indossato, sopra la divisa in uso, **un camice o grembiule monouso** conservati in un armadietto pulito.

ATTREZZI : i macchinari, le attrezzature (es. padelle, teglia, griglia, friggitrice, piastra, impastatrice), le minuterie (es. spatole, coltelli, cucchiari, mestoli, apriscatole), i contenitori non devono essere contaminati da alimenti con glutine: prima di utilizzarli per “il senza glutine” devono essere lavati accuratamente; se dedicati in modo esclusivo devono essere conservati in luoghi puliti o chiusi.



NON PROMISCUITA'

NO ACQUA DI COTTURA PROMISCUA: Non utilizzare l'acqua di cottura, già usata per la pasta con glutine, per cuocere o per allungare risotti, sughi o altre preparazioni, non lessare verdura o riso destinati al celiaco.

NO OLIO UTILIZZATO PER ALIMENTI CON GLUTINE: l'olio per la frittura deve essere dedicato esclusivamente per la cottura di alimenti senza glutine

EVITARE L'USO DEL FORNO CON PROMISCUITÀ: si consiglia di utilizzare il forno per la cottura dei cibi con e senza glutine in tempi diversi, si dovrà tenere in considerazione le caratteristiche del forno esistente nel locale.

NO CESTELLI MULTICOTTURA: non cucinare in cestelli multicottura se utilizzati per la cottura di alimenti con glutine.



SEGNO IDENTIFICATIVO PER PIATTO SENZA GLUTINE: i sacchetti e i contenitori a chiusura ermetica utilizzati per la conservazione (anche in frigorifero o freezer) dovranno essere contrassegnati da etichetta oppure potranno essere utilizzati contenitori di colore diverso, ben identificabili.



ADDETTI ALLA SALA

LAVARE LE MANI: dopo qualsiasi contatto con alimenti che contengono glutine il personale dovrà sempre lavarsi accuratamente le mani.

ATTENZIONE ALLE BRICIOLE E AL PANE: accertatevi che la tovaglia non abbia residui di briciole, non posizionare il pane sulla tovaglia accanto al cliente celiaco.

SEGNO DISTINTIVO PIATTO: per evitare, soprattutto durante la maggior affluenza, il rischio di un eventuale scambio di piatto (con il glutine e senza glutine), consigliamo un segno distintivo ad esempio: decorazione, bandierina.

PERSONALE INFORMATO PER IL SERVIZIO AL CLIENTE CELIACO: deve sapere consigliare il celiaco sulle pietanze idonee; deve servire il cliente celiaco con naturalezza, evitando manovre errate o atteggiamenti che possono creare disagio.



EUREKA!

Bambini educati al ristorante? Scatta lo sconto

Parlando di bambini al ristorante i toni inevitabilmente si **accendono**, per i denigratori sono maleducati e rumorosi, bisognerebbe lasciarli a casa. Curiosa l'iniziativa presa da un ristorante americano che ha motivato lo sconto riservato a una famiglia scrivendo sullo scontrino: "i bambini si sono comportati bene durante la cena".

Laura King, suo marito e i loro tre figli di 2, 3 e 8 anni venerdì sono andati a cena al ristorante italiano Sogno Di Vino Poulsbo (WA). Tutto lo staff del locale è rimasto colpito dall'educazione dei bambini, i camerieri hanno detto di non essersi neanche accorti dei bambini, tanto erano stati silenziosi. Insieme ai complimenti, il cameriere ha portato una ciotola di gelato gratis da dividere e lo scontrino con quattro dollari di sconto causa *well behaved kids*, bambini beneducati.

[Eater]

Vinix GrassrootsMarket
leale, diretto, dal basso

ULTIMI POST PIÙ COMMENTATI



NonsoloNoma: quando siete a Copenhagen fate come i danesi



PROPOSTA CHOC
Ai genitori dei bambini maleducati ristoranti fanno la predica, a quelli dei bambini edu...



BABBI NATALE
Lavazza e Dissapere regalano Identità Golose 2013



GUSTI E DISGUSTI
Cose che sembrano piacere a tutti che io, mah, mai e poi mai



RAZZISMI

Vegetariani e allora? Bologna ci maltratta, per l'Italia siamo come scimmiette ammaestrate

Dove essere vegetariana è considerato una malattia esotica è il titolo di un articolo scritto dalla giornalista inglese Dany Mitzman per il sito della Bbc. Quel *Dove* è **Bologna**, il luogo in cui Mitzman vive e che, a sentir lei, tratta i vegetariani come scimmiette ammaestrate. "In una regione dove il colesterolo alto fa parte del dna e i ciccioli di maiale sono una prelibatezza, essere vegetariani è considerato incomprensibile".

In più, **sembra dire Mitzman**, i bolognesi ci mettono il consueto, banale e un po' infantile istinto di voler spettinare la bambola, di volerla sporcare di fango, di volerle tirare le trecce:

"I camerieri barcollano quando dico la frase sacrilega 'Non mangio carne'. Nessuna carne ma un pò di affettati misti, sì?'. Poi mi dicono che molti dei loro piatti di pasta sono vegetariani. Abbiamo tortellini fatti in casa'. Spiego che, anche se non lo puoi vedere, il ripieno in

Terre di Toscana

ULTIMI POST

PIÙ COMMENTATI



NonsoloNoma: quando siete a Copenhagen fate come i danesi



PROPOSTA CHOC

Ai genitori dei bambini maleducati ristoranti fanno la predica, a quelli dei bambini edu...



BABBINATALE

Lavazza e Dissapore regalano Identità Golose 2013



GUSTI E DISGUSTI

Cose che sembrano piacere a tutti che io, pua, mai e poi mai



veg-friendly..

I camerieri barcollano quando dico la frase sacrilega

‘Non mangio carne’.

Poi mi dicono che molti dei loro piatti di pasta sono vegetariani.

‘Abbiamo tortellini fatti in casa’. Spiego che, anche se non lo puoi vedere, il ripieno in quei piccoli fagottini di carne comunque esiste.

Ma la mia parte preferita è quando mi dicono che hanno una deliziosa salsa di verdure.

‘E’ fatta con piselli e cipolle. Beh, c’è anche un pò di pancetta, ma solo un pochino – non si sente neanche”.



Quanta fatica!
Perché fare questa scelta?



SELEZIONATE I POSTI DOVE

MANGIARE: Prendetevi il giusto tempo per spiegare le vostre esigenze (no fast food, menù turistici o standard), meglio luoghi più riservati che dedicano più attenzione al servizio e tempo al cliente. Evitate i ristoranti stranieri, dove la lingua può rendere difficile spiegarsi.

SCEGLIETE GLI ORARI: Evitando l'ora di punta



CHIEDETE INFORMAZIONI DETTAGLIATE: sugli alimenti, il modo di preparazione. In caso di dubbio, chiedete dello chef e fate sempre riferimento al menù. Chiedete conferma che l'ordine sia corretto prima di mangiare

RINGRAZiate IL CAMERIERE. Se vi siete trovati bene, lasciate buone mance, ritornate, e divulgate tra coloro che conoscete!



Ritorna il Progetto Special Guest, rivolto ai clienti con esigenze speciali, ancora più ricco di proposte e con una importante novità: la collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia! Vai alla sezione specifica per tutti i dettagli.



ANCORA PIU' INFORMAZIONI, ANCORA PIU' STRUTTURE ALBERGHIERE/CAMPEGGI!



Continua la collaborazione con [A.N.G.L.A.T.](#) e [HANDY SUPERABILE](#)- Associazioni di rappresentanza delle persone disabili, specializzate nel "turismo per tutti". I nostri

NOVITA' 2012 PER LE PERSONE CON INTOLLERANZA AL GLUTINE!



Grazie alla collaborazione con l'Associazione Italiana Celiachia, oggi potrai trovare una selezione di strutture in Italia che fanno parte del **Network Alimentazione**



Novità, notizie, opportunità e idee
da Alpitour World



vacanze per celiaci

Trova la meta ideale per le tue vacanze senza glutine!



Trova locali per celiaci in tutta Italia
con la **nuova App per iPhone ed iPad**

[HOME](#) | [OFFERTE](#) | [HOTEL](#) | [TERMINI E CONDIZIONI](#) | [GUIDA RAPIDA CELIACI](#) | [CONTATTI](#)



NEWSLETTER

Vacanze per celiaci Consulta le offerte attive o invia la tua richiesta a tutte le strutture con un solo click: otterrai le migliori proposte in base al periodo e alla località scelti. Approfitta subito, prenota ora la tua vacanza senza glutine! Il servizio è completamente gratuito!



**Offerte Pasqua
a partire da 55€**



**Offerte Estate
a partire da 49€**



**Offerte Inverno
a partire da 54€**

L'inverno è tutto da scoprire negli alloggi,
sulle piste così come nei rifugi.
L'atmosfera natalizia, l'incanto dei



**Offerte Ponte 25 Aprile 2013
a partire da 49€**



**Offerte Primavera
a partire da 40€**

Molteplici le offerte per gite, escursioni e
weekend di primavera all'aria aperta



**Offerte Ferragosto
in arrivo**



**Offerte Ponte 1 Maggio 2013
in arrivo**



**Offerte Natale
in arrivo**

Trova locali per celiaci nella tua città!

Stai ricercando [hotel](#), [ristoranti](#), [agriturismi](#), [pizzerie](#), [gelaterie](#), [pasticcerie](#), [bar](#), [aree di servizio](#) o [negozi](#) specializzati in cucina senza glutine per celiaci? Questa guida ti sarà utile per trovare **locali per celiaci** in tutta Italia. La Guida Rapida Celiaci è un circuito di portali che offrono un servizio gratuito ai celiaci aiutandoli a trovare la tipologia di locale che stanno cercando più vicino a loro.

il più vasto assortimento online di prodotti senza glutine



Iscriviti alla Newsletter



ISCRIVITI

vacanze
per celiaci



NEW



hotel
per celiaci



agriturismi
per celiaci



ristoranti
per celiaci



pizzerie
per celiaci



negozi
per celiaci



pasticcerie
per celiaci



gelaterie
per celiaci

bar
per celiaci



aree di servizio
per celiaci

Ricette
SENZA GLUTINE



info
Celiachia

BY GUIDA RAPIDA CELIACI 



ISNART

Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Camera di Commercio
Cuneo

Le parole chiave della
specializzazione:
I nuovi mondi intorno al cibo



ISNART

Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Camera di Commercio
Cuneo

Comunità locali

Consapevolezza sociale

desiderio di
scoperta

tecnologie

sostenibilità

salute fisica e psichica
delle persone

Cambiamento radicale che nasce del basso
le scelte di consumo possono contribuire ad una economia virtuosa
dal punto di vista ambientale e sociale



ISNART

Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Camera di Commercio
Cuneo

L'influenza di tutto ciò sul modo di viaggiare e di fare turismo potrebbe essere graduale, ma, di fatto, le aspettative sulla qualità e sulla natura dell'esperienza turistica, stanno già cambiando significativamente.

In modo netto ed evidente

Socialità e partecipazione attiva (1)

La comunità torna ad essere un punto di riferimento.

“bene comune” declinato a livello dei quartieri periferici delle metropoli
orti urbani e le iniziative spontanee di recupero di edifici e aree abbandonate, per creare nuovi spazi di collettivi di socialità dove far incontrare i bambini, gli anziani, le mamme, i giovani.

Nei **viaggi**, le comunità locali assumeranno presto un ruolo realmente attivo e contribuiranno a dare valore e qualità alle esperienze di vacanza non solo in loco, ma – ancor prima – sul web.

L'accoglienza e il senso di ospitalità ricevute da chi abita nei luoghi visitati si trovano al primo posto nelle aspettative sulla vacanza per il 55,6% dei turisti italiani e per oltre il 60% degli stranieri e sono fattori determinanti, insieme all'offerta enogastronomica, anche per la sua piena soddisfazione, prima ancora dei servizi direttamente turistici o del livello dei prezzi (che viene indicato tra le priorità al massimo dal 16% dei turisti).

Socialità e partecipazione attiva (2)

Cosa significa per le
imprese?

rispondere al bisogno del turista di sentirsi accolto, di entrare nello stile di vita proprio dei luoghi che visita, di scoprire quei segreti che sono accessibili soltanto a chi vi abita.

Cortesìa e gentilezza non bastano più

Cosa fa la differenza?

Contatto personale, storia della struttura, di chi la gestisce, del territorio, dei prodotti e dei piatti proposti, il perché delle scelte

Si parte dal cibo (anche nelle grandi città)

diffusione dei gruppi di acquisto solidale

nascita di negozi dove è possibile fare la spesa alla spina

fiorire dei mercati contadini e dei ristoranti che si basano su prodotti a chilometri zero, aumento dei consumi di prodotti biologici (che coinvolge anche la grande distribuzione, dove, in netta controtendenza con la riduzione complessiva dei consumi di generi alimentari "convenzionali", nel 2011 si è assistito ad un incremento della spesa per prodotti bio che sfiora il 9%.)

Fonte: "Prodotti biologici – Focus sulla domanda internazionale e nazionale" - Ismea-Gfk-Eurisko, maggio 2012. L'indagine riguarda l'insieme dei prodotti bio confezionati venduti dalla GDO.

Cosa significa per le
imprese?

Attenzione

alla propria salute, all'ambiente, alle
persone che lavorano, al territorio, alla
biodiversità

Si parte dal cibo (anche nelle grandi città)

Nel 2011 il 4,2% degli italiani e il 6,9% degli stranieri, ha scelto una destinazione italiana per effettuare una vacanza all'insegna dell'enogastronomia
oltre 1 milione e 200 mila appassionati hanno partecipato nel 2012 alla ventesima edizione di Cantine Aperte, il grande appuntamento promosso dal Movimento Turismo del Vino.

Fonte: Impresa Turismo 2012, Unioncamere

Fonte: Movimento Turismo del Vino, 2012

Il viaggio è un'esperienza di turismo slow, che permetta di approfondire, sperimentare, scambiare



Si parte dal cibo (anche nelle grandi città)

Cosa significa per le imprese?

aprire luoghi (spesso la possibilità di visitare cantine, frantoi, laboratori, è davvero limitata), rendere accessibili saperi (dalle ricette alle lavorazioni artigianali, alle proprietà delle piante) e modi di vita (l'apicoltore, il contadino, il pastore) per farli diventare patrimonio da condividere con il visitatore che ne abbia la predisposizione.

le imprese direttamente coinvolte (dagli agriturismi ai ristoranti e alle enoteche), ma anche i bar o gli esercizi commerciali generici dovrebbero integrare e basare la propria offerta sui prodotti locali, dovrebbero **renderla evidente attraverso i menù e le etichette**, legarla al territorio da cui proviene attraverso gli itinerari. Sapendo che per il turista "sano e buono" diventano un binomio sempre più ambito e inscindibile dalla dimensione locale.

ristorante, agriturismo

I servizi:

IL RISTORANTE

LE DEGUSTAZIONI:

IL SUCCO DI BACCO

L'ORO VERDE EXTRAVERGINE

LA VIA DEL TARTUFO

L'ARTE DEL FORMAGGIO

LA PARTECIPAZIONE ALLE FASI CULTURALI

OLIO E CORBEZZOLO .- ADOTTA UN OLIVO

LA PRODUZIONE E LA VENDITA DI PRODOTTI
TIPICI E BIOLOGICI "TRA ARTE E NATURA LA
LINEA INCANTO

Il concept:

CIBO ELEMENTO CENTRALE E INTESO IN DIVERSI
MODI

IN ARMONIA CON LE STAGIONI

LA CUCINA TIPICA: "L'ARTE DELLA TRADIZIONE"

IL CIBO COME BENVENUTO

CIBO E AMBIENTI (RISTORANTE, PATIO, SPAZIO
BARBECUE, FORNO A LEGNA)

Le sue declinazioni:

CIBO E AMORE

CIBO E CULTURA

CIBO E SOLIDARIETA'

CIBO E INFANZIA: LA TAVERNA DI PINOCCHIO



Si riscopre la tradizione

Le cose semplici, autentiche, i profumi, i sapori, gli utensili di una volta riacquistano il loro valore evocativo, i ricordi tornano ed essere emozioni anche e soprattutto per chi non li ha vissuti, acquistando un valore (anche) economico. Quale maggiore stimolo, pertanto, per favorire la rinascita delle piccole botteghe che rispondono ad esigenze quotidiane, il calzolaio, il salumiere, il panettiere, che possono essere integrate nel turismo e trarre da esso slancio vitale, diventando a pieno titolo punti di accesso ai prodotti (enogastronomici, artigianali) del territorio, di informazione e di accoglienza, e di divulgazione dei percorsi e itinerari di visitazione.



Si diventa multiculturali

Alla voglia di evasione in mondi perfetti e irreali (come i villaggi turistici o i parchi tematici) si affianca l'esigenza di rigenerarsi, di conoscere, di arricchirsi di esperienze umane, scegliendo rotte e itinerari al di fuori da quelli più conosciuti, per un incontro con il "lontano" che non è più soltanto geografico (di lungo raggio) ma culturale e quindi, a portata di mano.



ISNART

Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Camera di Commercio
Cuneo

Si punta sulla terra

Non più ereditata e, quindi, tramandata per necessità, ma come scelta volontaria e consapevole. Sono i giovani, già definiti i “nuovi contadini”, i protagonisti di questi primi ma importanti segnali di “riscoperta della terra” come fulcro di nuove opportunità e stile di vita. Sanno unire le più avanzate tecnologie e le capacità manageriali, alle esigenze della sostenibilità e del rispetto del terreno e dell’ambiente, puntando su produzioni limitate e di eccellenza, scegliendo come sbocco i mercati contadini e i gruppi di acquisto solidale e non più la grande distribuzione, coinvolgendo e informando la propria clientela (che sempre più diventa community) attraverso i blog, aprendo cantine, frantoi, fattorie ai visitatori e ai turisti.



ma, in realtà
con il cibo puoi fare quello che
vuoi..

Il cibo come benvenuto

"Il cibo come benvenuto"



L'arrivo al Cantico è sempre accompagnato da un benvenuto culinario nella nostra sala ristorante a base di assaggi di pecorino e una dolce selezione di nostre confetture accompagnati da un generoso vino biologico oppure di dolci fatti in casa. La colazione denominata "Dolci risvegli" è salutata da un abbondante buffet fatto di cibi salati (dalla norcineria tipica ai formaggi locali) di dolci fatti in casa, biscotti locali, yogurt, frutta, conr flakes e muesli di diverso tipo, pane, torta al testo e fette biscottate, la nostra produzione di confetture (oltre 10 a seconda dei frutti di stagione) succhi di frutta e latte. Caffè, cappuccini e tè caldi sono serviti con cordialità.

Su richiesta e in occasioni speciali è servita in camera in set a forma di cuore per un risveglio all'insegna di gioco e intimità. La cena è salutata specialmente in estate da uno Spazio Aperitivo comune in cui ogni sera stuzzichini accompagnano una bevanda diversa. Momento di socializzazione tra gli ospiti e di preparazione sensoriale al momento della cena.

Per i più curiosi e audaci è aperta la partecipazione alle fasi culturali con in primis la raccolta delle olive e del corbezzolo.

Cibo e amore

"Cibo e amore"



Le cene romantiche a lume di candela, le colazioni in camera, il ristorante per due per serate speciali, i fine settimana romantici sono elementi che riportano il cibo al centro della coppia e della sua unione, dell'eros e del gioco d'amore.



Istituto Nazionale
Ricerche Turistiche



Camera di Commercio
Cuneo

Grazie per l'attenzione

m.rossato@isnart.it

www.isnart.it