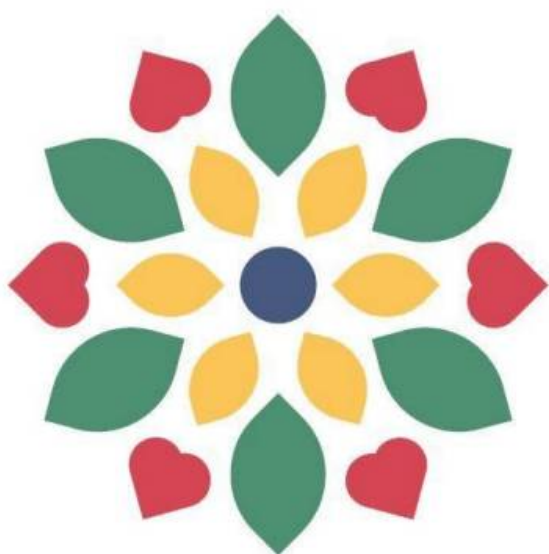


ALBERGHI, B&B E RISTORANTI SOSTENIBILI E ACCOGLIENTI: OK A MARCHIO "ABRUZZO REGIONE DEL BENESSERE"

21 Gennaio 2024



abruzzo
BENESSERE

L'AQUILA - Ristoranti e strutture ricettive, dagli alberghi ai b&b senza barriere architettoniche, con massima attenzione alle manutenzioni, che minimizzano il consumo di calore, energia elettrica ed acqua, con menu che propongono piatti con i migliori prodotti tipici abruzzesi, ma anche con metodi di cottura a ridotto contenuto di grassi, con personale debitamente formato, con buona conoscenza della lingua inglese, capace di accoglienza empatica e professionale verso il cliente, improntata alla diffusione della conoscenza del benessere, della cultura, delle tradizioni e della bellezza che offre il territorio.

Sono solo alcuni dei criteri obbligatori, previsti nel disciplinare approvato con una delibera di giunta il 18 ottobre da parte della giunta regionale, per ottenere il marchio "Abruzzo regione del benessere".

Un atto che rappresenta un ulteriore passo in avanti del progetto regionale previsto dalla legge di Bilancio del 2020, su iniziativa della Lega, affidato come braccio operativo all'Agenzia regionale della Tutela ambientale (Arta), diretta dall'avvocato aquilano Maurizio Dionisio, e con rup del progetto il direttore tecnico di Arta Massimo Giusti.

Abruzzo regione del benessere, progetto multidisciplinare, parte dal presupposto che la qualità della vita relativamente alta, è un fattore strategico per l'Abruzzo, da tutti i punti di vista, sanitario sociale, culturale, ed anche economico e turistico, da affermare dunque in Italia e non mondo con una specifico brand.

Il regolamento approvato dalla Giunta, è stato messo a punto dal gruppo di lavoro tecnico-scientifico dell'Arta, e definisce i requisiti minimi e obbligatori, in base a punteggi, ma anche ulteriori e facoltativi, per ottenere la certificazione da parte di

quelle strutture ricettive e di ristorazione operanti nel territorio regionale e che “nella loro gestione sono attente ad un’offerta di benessere e che contribuiscono ad orientare l’offerta turistico-ricettiva in chiave di turismo sostenibile”.

Al fine di valorizzare le eccellenze e spingere al continuo miglioramento, “tra il punteggio minimo richiesto per la certificazione e quello massimo, raggiungibile rispettando tutti i criteri facoltativi, si individuano tre diversi livelli di offerta del benessere a cui corrisponderanno tre diverse vesti grafiche del logo di Abruzzo Regione del Benessere che attesterà la certificazione della struttura”.

Potranno ora fare domanda ristoranti, hotel, motel, villaggi turistici e strutture all’aria aperta, residenze turistico-alberghiere, alberghi diffusi, bed & Breakfast (professionali e non professionali, con e senza partita Iva, residenze della salute, beauty farm, agriturismi e country House.

La certificazione avrà la durata di due anni, e poi andrà rinnovata, previa verifica della sussistenza dei requisiti.

Il nuovo marchio è stato pensato come complementare e in sintonia “integrandone peculiarità e finalità”, con altri riconoscimenti e certificazioni regionali, come ad esempio il Disciplinare del sistema di governance della rete del turismo attivo e sostenibile, il Disciplinare per la realizzazione della rete regionale “Abruzzo Bike Friendly” e il disciplinare per l’istituzione, la concessione e l’uso del marchio collettivo “Ristorante Tipico d’Abruzzo.

STRUTTURE RICETTIVE

Per quanto riguarda le strutture ricettive, criteri obbligatori sono innanzitutto la manutenzione periodica delle apparecchiature che usano gas refrigeranti F-gas, impianti di climatizzazione, celle frigorifere, centrali termiche, ascensore, montascale ed eventuali dispositivi antincendio presenti”.

C’è poi il requisito dell’efficienza energetica, degli apparecchi per il riscaldamento d’ambiente e per il riscaldamento dell’acqua: “nel caso siano presenti apparecchi per il riscaldamento dell’acqua sanitaria e dell’ambiente (che utilizzano come mezzo di riscaldamento l’acqua), questi devono avere una efficienza minima al 93% per tutti gli apparecchi che non siano pompe di calore o che siano alimentati a biomassa, mentre le pompe di calore caratterizzate da un GWP 2.000 devono avere un’efficienza energetica stagionale 75%.

Se presenti, “gli apparecchi elettrici che effettuano esclusivamente il riscaldamento dell’acqua sanitaria, questi devono possedere almeno i seguenti indicatori di efficienza energetica”. Gli apparecchi per il condizionamento dell’aria e delle pompe di calore ad aria: Gli apparecchi domestici per il condizionamento dell’aria e le pompe di calore ad aria installati devono essere almeno di classe di efficienza energetica A+3.

Almeno il 50% di tutta l’illuminazione della struttura ricettiva deve appartenere alla classe energetica A4 o superiore.

Non sono ammessi come combustibili carbone o oli combustibili con un tenore di zolfo superiore allo 0,1 %. Per i rubinetti di bagni e docce, il flusso d’acqua medio non può superare 8,5 litri/minuto.

La struttura ricettiva deve mettere a disposizione un kit di benvenuto o kit cortesia, esclusivamente realizzato con prodotti certificati Ecolabel oppure biologici e interamente biodegradabili.

Se la struttura appartiene ad una catena alberghiera caratterizzata da una linea di prodotti esclusiva ed identificativa della catena stessa, tale requisito può non essere applicato. Non è permesso fumare nelle aree comuni al chiuso e non è permesso fumare in almeno il 50 % delle camere o degli alloggi.

Per quanto riguarda la raccolta dei rifiuti la struttura ricettiva sarà tenuta ad effettuarla in aderenza alle indicazioni del Comune di appartenenza in quella zona. E ancora: la struttura deve garantire la completa accessibilità orizzontale e verticale ai diversamente abili all’interno dello stabile, deve essere garantito l’accesso ad internet in tutta la struttura con connessione Wi-Fi gratuita.

I materassi non potranno avere un’anzianità superiore a 10 anni.

Per la prima colazione devono essere proposti ed evidenziati, mediante la creazione di un angolo della tipicità, uno spazio definito oppure mediante l’apposizione di specifiche etichette, almeno due prodotti tipici del territorio abruzzese, i cosiddetti prodotti a filiera corta.

Inoltre, devono sempre essere disponibili e offerti su richiesta del cliente prodotti gluten free e prodotti senza lattosio (es. cornetto senza glutine e/o senza lattosio, biscotti senza glutine, yogurt e altri latticini senza lattosio, ecc).

E non è ancora finita: è necessaria la presenza di personale con buona conoscenza della lingua inglese, e l'accoglienza del personale empatica verso il cliente ed improntata alla diffusione della conoscenza del benessere che offre il territorio, attraverso formazione certificata del personale mediante corsi specifici erogati dagli Enti Bilaterali o altri enti di formazione certificata.

Devono essere garantite informazioni su storia, eventi culturali, musei, visite guidate, sagre ed altri eventi nel territorio limitrofo e devono essere riportate nel sito e sull'eventuale materiale cartaceo.

Le due fonti divulgative, qualora coesistenti, devono essere collegate tra loro ed aggiornate. Il sito web della struttura deve contenere link e richiami a siti ufficiali e piattaforme web che rimandano a informazioni storiche, culturali e di intrattenimento.

RISTORAZIONE

Per i ristoranti valgono gli stessi criteri obbligatori delle strutture ricettive sulla manutenzione periodica degli impianti, sull'efficienza energetica degli apparecchi per il riscaldamento d'ambiente e per il riscaldamento dell'acqua, per il condizionamento dell'aria e delle pompe di calore ad aria, per l'efficienza energetica dell'illuminazione, per i combustibili non ammessi

Criteri specifici obbligatori sono invece l'avere una sezione della carta dei vini dedicata ai prodotti tipici abruzzesi (DOC, DOCG, IGP, IGT, STG).

Nei piatti devono essere presenti pietanze cotte con metodi di cottura a basso contenuto di grassi che garantiscono la conservazione dei principi nutritivi (esempi: al vapore, al cartoccio, alla griglia, al forno, nella friggitrice ad aria, sottovuoto, a basse temperature, in pentola a pressione).

E il metodo di cottura deve essere specificato sul menù. Devono essere messi in evidenza e a disposizione dell'ospite olio extra vergine d'oliva locale e sale iodato. Il menù del ristorante deve presentare almeno il 20% di produzioni tipiche d'Abruzzo. Tali piatti e la loro tipicità devono essere messi in evidenza.

Per "pietanze tipiche della cucina locale" si intendono i prodotti inseriti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari della Regione Abruzzo, come integrato dai prodotti presenti nell'Atlante aperto delle produzioni autentiche d'Abruzzo.