# La certificación "Ospitalità Italiana"

UNA CERTIFICACIÓN QUE DISTINGUE A LAS ESTRUCTURAS DE CALIDAD.

Descubre si tu restaurante puede formar parte de los auténticos restaurantes italianos en México

Completa tu solicitud de adhesión y contáctanos


claudia.terova@camaraitaliana.com.mx
+52-55 8560 8861

beatrice.d@camaraitaliana.com.mx
+39-347 035 7008


CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

**MANUAL TÉCNICO**

# La certificación

## Descripción

Unioncamere, conforme a la experiencia adquirida bajo el estigma de “Ospitalità Italiana Ristoranti Italiani nel mondo”, llevado a cabo con el soporte operativo del Instituto Nacional de Investigación Turística (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche - IS.NA.R.T), en sociedad con las Cámaras de Comercio, ha promovido el proyecto “Ospitalità Italiana Ristoranti Italiani nel mondo” dirigido a los restaurantes italianos en el extranjero que garantizan el respeto de los estándares cualitativos típicos de la hospitalidad italiana.

## Objetivos

Fomentar y promover las tradiciones de los productos agro-alimentarios italianos y valorizar la cultura enogastronómica italiana.

Valorizar la imagen de los restaurantes italianos al extranjero que garantizan el respeto de los estándares de la hospitalidad italiana.

Crear una red internacional que consiente en la realización de eventos promocionales de la excelencia productiva italiana.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

# ¿Por qué representa una **ventaja** para los restaurantes italianos obtener esta **certificación**?

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

- La obtención de la certificación Ospitalità Italiana ofrece a los restaurantes italianos en el mundo una **ventaja competitiva,** la cual garantiza el nivel de **calidad y autenticidad** de su oferta gastronómica;

- Presencia en la sección de **restaurantes** de la página web, ***Sabor a Italia MX;***

- Presencia en la base de datos de restaurantes que participan el el proyecto ***True Italian Taste***;

- Las placas se entregarán en **noviembre**, el periodo de validez será **2022-2023**;

- Los auténticos restaurantes italianos serán reconocidos con la **entrega de la placa** durante una **conferencia de prensa.**

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

La Cámara de Comercio Italiana en México efectuará la verificación de los requisitos in situ, para controlar el cumplimiento de los requisitos. Las candidaturas serán evaluadas por el comité de evaluación. Órgano de control técnico compuesto de expertos y de las principales instituciones y organizaciones involucradas **que evaluarán y dictaminarán la obtención de la certificación.**

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

# Modalidad y costo de adhesión

El COSTO DE INSCRIPCIÓN equivale a $1,500.00 (MNX), más IVA, y será posterior a la comprobación por parte del personal encargado de la CCIM de los requisitos esenciales e indispensables (5 para los restaurantes), que se describirán a continuación, para la participación y la obtención de la certificación.

- Una vez comprobada la presencia de los requisitos esenciales e indispensables para la participación, la Cámara enviará a las instalaciones interesadas los detalles para realizar el pago junto con el formulario de inscripción a rellenar y enviar contrafirmado;
- El formulario de inscripción, que será compartido con los negocios idóneos, deberá ser completado en italiano;
- El costo no incluye el transporte del personal de la Cámara encargado del proyecto al restaurante que se va a evaluar. Comida, alojamiento, vuelo y otros viáticos inherentes al desplazamiento del personal de la Cámara encargado de las visitas a las instalaciones, será a cargo de los restaurantes y de las heladerías participantes.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

# Visitas a las instalaciones idóneas: modalidad no. 1

- Visita PRESENCIAL a instalaciones situadas en el área metropolitana

Por ejemplo: CDMX, Puebla, Querétaro

COSTOS A CARGO DEL RESTAURANTE: Transporte (Gasolina, Uber, Taxi, Autobús, etc.) previsto para DOS personas de la CCIM encargadas del proyecto.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

# Visitas a las instalaciones idóneas: modalidad no. 2

- Visita PRESENCIAL a instalaciones situadas en la República Mexicana

Por ejemplo: Baja California, Monterrey, Guadalajara

COSTOS A CARGO DEL RESTAURANTE: Gastos de viaje (transporte aéreo, transporte terrestre, gastos de gasolina, viáticos - si necesarios, etc); previstos para UNA persona de la CCIM encargada del proyecto.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

# Visitas a las instalaciones idóneas: modalidad no. 3

- Visitas VIRTUALES a algunas instalaciones de la República Mexicana

El Responsable del restaurante deberá demostrar que está en posesión de los documentos solicitados por el personal encargado de la CCIM y por el Comité de evaluación, que se compartirán con los participantes antes de la evaluación virtual y que serán esenciales para la obtención de la certificación*

COSTOS A CARGO DEL RESTAURANTE: ninguno.

*Esta modalidad podría implicar la posibilidad de la no concesión de la certificación por parte del Comité de Evaluación, en ausencia de verificación presencial de los requisitos esenciales para la participación.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

# Fases de la certificación

### *Step 1*

Los restaurantes podrán solicitar información del proyecto a la Cámara de Comercio Italiana en México. Hasta el 16 de julio de 2021.

### *Step 2*

La Cámara contactará a los restaurantes y tendrán un primer acercamiento y evaluación de los requisitos necesarios para su participación en el proyecto.

### *Step 3*

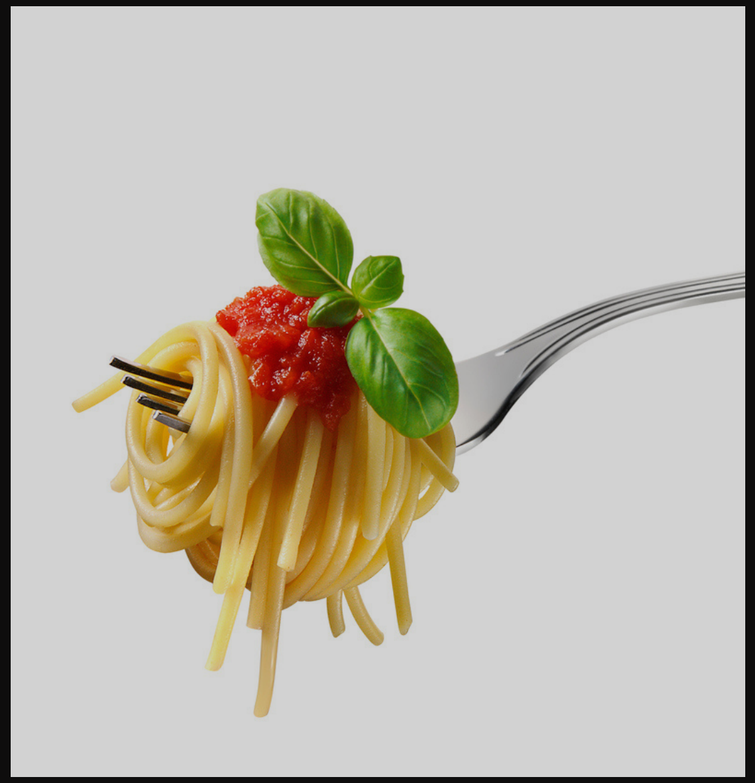
Los restaurantes deberán de enviar a la CCIM el módulo de adhesión al proyecto, junto con el comprobante de pago de la cuota de participación. Posteriormente se programará una segunda llamada.

### *Step 4*

La CCIM programará junto con un responsable del restaurante, la fecha para organizar la visita de inspección. Las citas se programarán acorde a la disponibilidad del personal de la Cámara encargado del proyecto.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED



## *Step 5*

La CCIM realizará las visitas, hasta el 31 de julio de 2021, a los restaurantes candidatos. Durante la visita se compila la información para el formato de evaluación, junto con testimonios fotográficos, archivos y declaraciones.

## *Step 6*

El comité de evaluación, una vez comprobado el cumplimiento de los requisitos, concede el título "Ospitalità Italiana, Ristoranti Italiani nel Mondo".

## *Step 7*

Se informa a los restaurantes candidatos de los resultados de la evaluación realizada por el Comité. En el comunicado se explica de manera personalizada las áreas de mejora a aquellos restaurantes que no obtengan la certificación.

## *Step 8*

Esta es la fase de puesta en marcha de la iniciativa, con ocasión de la premiación de los restaurantes certificados, se hace entrega de la certificación correspondiente. La CCIM organizará una conferencia de prensa/evento de presentación con la participación de periodistas locales y nacionales.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

Se establecen cinco requisitos esenciales definidos (KO) que, si no se cumplen, darán lugar a la no obtención de la certificación. Los requisitos esenciales, identificados se refieren a la propuesta gastronómica, la hospitalidad, la carta de vinos, el aceite de oliva extra virgen, la experiencia y la competencia del jefe de cocina.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

# Disciplinario técnico

Se establecen cinco requisitos esenciales definidos (KO) que, si no se cumplen, darán lugar a la no obtención de la certificación. Los requisitos esenciales identificados se refieren a la propuesta gastronómica, la hospitalidad, la carta de vinos, el aceite de oliva extra virgen, la experiencia y la competencia del jefe de cocina.

---

El reglamento es de carácter general y es válido a nivel internacional, está compuesto por las siguientes 10 reglas:

1. Identidad y distintivo
2. Hospitalidad
3. Mise en place
4. Cocina
5. Menú
6. Propuesta gastronómica
7. Carta de vinos
8. Aceite de oliva extra virgen
9. Experiencia y competitividad
10. Productos DOP e IGP

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA

## 1. Identidad y distintivo

a. Los interiores son elegantes y hacen alusión a la cultura italiana, a través de la presencia de elementos distintivos (cuadros, fotos, complementos de decoración de diseño italiano);
b. El restaurante cuenta con diversos medios de comunicación, en español e italiano (sitio web, folletos, etc.), para contar sobre el origen italiano del lugar (vínculo del restaurante con Italia, descripción de la propuesta gastronómica, presencia del chef en escuela italiana, indicación de la procedencia italiana de los productos utilizados, etc.);
c. El restaurante aparece en guías nacionales e internacionales;
d. El restaurante promueve la cultura y tradición enogastronómica a través de diversas iniciativas como cenas temáticas, degustaciones, presencia de libros, entre otras;
e. Existe un espacio dedicado a la promoción y/o a la compra de productos DOP e IGP, también se puede encontrar material informativo;
f. La imagen del restaurante hace alusión a sus orígenes italianos.

## 2. Hospitalidad

a. En el restaurante debe estar presente al menos una persona que sea capaz de relacionarse con el público en idioma italiano (Requisito Esencial - KO);
b. El personal encargado de las relaciones con el cliente debe de identificar y estar en grado de informar sobre las principales características de los platillos relacionados a la tradición italiana;
c. El restaurante pone a disposición del cliente áreas delimitadas para los fumadores y de guardarropa;
d. La imagen del restaurante hace alusión a su origen italiano.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

## 3. Mise en Place

a. La *mise en place* (platos, vajilla, cubertería, mantelería) son de diseño y/u origen *Made in Italy*;
b. Se utilizan diversos tipos de vasos, en relación con el tipo de bebida servida y los cubiertos en relación con el tipo de plato servido;
c. Los platos son de porcelana;
d. La mantelería se encuentra limpia, sin enmendaduras y en buen estado;
e. Hay elementos de decoración en la mesa (flores, velas, objetos de decoración).

## 4. Cocina

a. La cocina debe estar equipada en relación a los platillos propuestos y personal empleado;
b. La cocina está a la vista del cliente.

## 5. Menú

a. Las denominaciones de los ingredientes incluidos en el menú deben de estar escritos de forma correcta en idioma italiano;
b. El menú debe de estar subdividido por categoría de platillo (aperitivos, primer plato, plato fuerte, etc.);
c. El menú está elaborado con la utilización de materiales gráficos y de buena calidad.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

## 6. Propuesta gastronómica

a. El porcentaje de platillos y recetas tradicionales italianos no debe de ser inferior al 50% del total de los platillos presentados en el menú (Requisito Esencial - KO);
b. Los principales productos utilizados para la preparación de los platillos italianos presentes en el menú (pastas, conservas, vegetales, quesos, etc.) deben de ser de origen italiano*;
c. El restaurante ofrece quesos y embutidos de procedencia italiana;
d. El restaurante ofrece café expreso a la italiana.

*Nota: Cuando por algún motivo no sea posible importar los productos por una prohibición específica en la normativa (derechos de aduana, etc.) es obligación del restaurantero evidenciar estas restricciones y/o normativas que vetan el uso de estos productos específicamente.

## 7. Carta de vinos

a. La carta debe contener vinos italianos DOP o IGP (DOC, DOCG, IGT), el porcentaje no debe de ser inferior al 30%. Deben de estar presentes al menos 5 vinos italianos DOP o IGP (Requisito Esencial - KO)*/**;
b. En la carta debe de haber una propuesta de vinos espumosos italianos;
c. En la carta se debe de indicar el nombre de la denominación, bodega/productor y de la región de origen;
d. El restaurante debe de ofrecer licores y destilados de origen italiano.

*Nota 1. El requisito puede excluirse para los restaurantes situados en países extranjeros en los que exista una prohibición específica de importación, como en el caso de algunos países árabes.
**Nota 2. En caso de condiciones de comercialización muy desfavorables, que el restaurador pondrá de relieve, el requisito del 30% puede ser excluido. No obstante, deberá comprobarse una presencia predominante de vino italiano con respecto a cada competidor europeo (Francia, España, etc.) y, en cualquier caso, deben estar presentes al menos 5 vinos italianos DOP o IGP.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

## 8. Aceite de oliva extra virgen

a. El restaurante debe de proponerle al comensal utilizar el aceite como condimento crudo, debe de ser aceite de oliva extra virgen DOP o IGP, de proveniencia italiana y/u origen italiano (Requisito Esencial - KO);
b. El aceite de oliva extra virgen italiano debe de ser utilizado en la preparación de los platillos;
c. El cliente puede elegir entre aceite de oliva y aceite de oliva extravirgen italiano o DOP/IGP de origen italiano.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

## 9. Experiencia y conocimiento

a. El chef debe de estar calificado para la preparación de los platillos y recetas de la cocina italiana, debe de contar con al menos uno de los siguientes requisitos (Requisito Esencial - KO):

- Certificado profesional de cocina italiana obtenido por un instituto de prestigio;
- Entrenamiento en un restaurante en Italia, por un periodo no inferior a los 6 meses;
- Experiencia en cocina italiana, además haber estado en un restaurante italiano al extranjero por un periodo no inferior a los 3 años;

b. El personal involucrado en la preparación de los alimentos debe de participar en cursos de actualización sobre la cocina italiana.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

## 10. Productos DOP e IGP

a. La propuesta gastronómica debe tomar en consideración el utilizo de productos DOP e IGP italiano, para la preparación de los platillos o servirlos solos.

CÁMARA DE COMERCIO ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

# Con la colaboración de

CÁMARA DE COMERCIO
ITALIANA EN MÉXICO

OSPITALITÀ ITALIANA
QUALITY APPROVED

Para más información:

claudia.terova@camaraitaliana.com.mx
+52-55 8560 8861

beatrice.d@camaraitaliana.com.mx
+39-347 035 7008