



DECALOGO PER UN AGRITURISMO DI QUALITÀ

Gli agriturismo con il Marchio di Qualità garantiscono i seguenti requisiti:

1. Stile e struttura

L'agriturismo offre un ambiente accogliente e confortevole: l'architettura esterna e degli interni, nonché l'arredamento sono in tema con lo stile e la tradizione rurale e del territorio di appartenenza e sono realizzati con i materiali tipici del luogo.

2. Sicurezza e igiene

L'agriturismo deve garantire il rispetto delle condizioni di igiene, ordine e di buon funzionamento degli impianti e delle attrezzature così come la sicurezza degli ospiti dagli insetti e topi.

3. Strutture ed attività ricreative

L'agriturismo offre informazioni e/o organizza attività di tipo culturale, sportivo e di intrattenimento. Dispone di dépliant e materiale informativo di strutture convenzionate ed è sempre aggiornato sul calendario degli eventi e manifestazioni. È in grado di offrire con attrezzature, proprie o di terzi, servizi sportivi quali: tennis, maneggio, piscina, ecc.

4. Spazi all'aperto e relax

L'agriturismo mette a disposizione dei clienti spazi attrezzati per la ristorazione, la piccola colazione e per i momenti di relax. Il giardino è particolarmente curato e sicuro; il cliente può accedere alla vita quotidiana agricola presso gli orti, i vigneti, le aie, i frutteti, ecc.

5. Servizio di accoglienza

L'accoglienza viene effettuata direttamente dal proprietario o da qualche membro della sua famiglia che sono sempre presenti per dare assistenza ed erogare il servizio di ospitalità ai clienti.

6. La ristorazione

Il ristorante e le attività ristorative sono erogate in ambienti rurali, aperti e chiusi. La cucina è in stile contadino, pulita ed organizzata secondo gli spazi e gli arredi di una volta (nel rispetto dell'HACCP). Il cuoco/a è un membro della famiglia o una persona del luogo che conosce materie prime e prodotti tipici.

7.11 menu

Il menu segue l'andamento delle stagioni, in base a quanto si trova di fresco e disponibile nell'agriturismo e nel territorio, è caratterizzato dalla presenza di piatti tipici con particolare attenzione alla componente biologica ed alla presentazione (descrizione dei piatti, degli ingredienti e della loro storia nella tradizione locale). Il menu fisso composto di piatti locali non pregiudica la qualità del servizio.

8. Cantina dei vini

La cantina è un ambiente ben curato, illuminato e visitabile. Vi sono i vini di produzione propria, imbottigliati ed etichettati, ed i vini tipici locali. Qualora non vi siano vini propri, quelli della cantina sociale della zona sopperiranno alla mancanza di una produzione diretta. È presente una "guida" che sappia raccontare l'arte della preparazione dei vini, la storia e le peculiarità dell'area e dei suoi vigneti.

9. I prodotti tipici

L'azienda agrituristica si dedica alla degustazione, vendita ed alla commercializzazione dei prodotti e dei manufatti preparati a regola d'arte, direttamente o da artigiani del luogo, nel rispetto delle norme igieniche e di conservazione previste dalla normativa nazionale e comunitaria. Sono disponibili informazioni sui prodotti, sulle loro caratteristiche e sul loro utilizzo, così come viene fatto nel territorio.

10. I prezzi sono trasparenti e chiari

Il tariffario così come il conto presentato al cliente sono facilmente comprensibili.

In particolare il conto è dettagliato per ciascuna voce di spesa.

Le tariffe di mezza pensione e pensione completa sono comprensive di servizio e coperto. È possibile accettare pagamenti con le più diffuse carte di credito.



DECALOGUE FOR A QUALITY HOLIDAY FARM

Holiday Farms with the Seal of Quality guarantee the following requirements:

1. Style and Structure

The holiday farm offers a welcoming and comfortable atmosphere: the exterior and interior architecture, as well as the furnishings, made of typical local materials, all blend in well with the style and rural tradition of the surrounding territory.

2. Safety and Hygiene

The holiday farm must ensure the respect of the terms of hygiene, order and good functioning of facilities and equipment, as well as protecting guests from insects and rats.

3. Recreational activities and facilities

The holiday farm offers information and/or organises cultural activities, sports and entertainment. Leaflets and informative material are available indicating facilities with special price rates for the holiday farm guests. Furthermore, the agenda of events and happenings is always kept up-to-date. It can offer either its own or third party sports facilities such as tennis courts, horse-riding centre, swimming pool, etc.

4. Open air spaces and relaxation

Guests at the holiday farm have at their disposal areas fitted out for breakfast, dining and relaxation. The garden is particularly well kept and safe; guests may have access to everyday farm life in the vegetable gardens, vineyards, farmyards, orchards, etc.

5. Welcoming Service

The owner or a member of his/her family welcomes the guests, ensuring a constant presence in order to give assistance and hospitality.

6. The restaurant

The restaurant and catering activities are set both in indoor and outdoor rural environments. The country style kitchen is clean and arranged according to the dimensions and furnishings of the past (in compliance with the HACCP). The cook is either a member of the family or a local, with a good knowledge of raw ingredients and typical products.

7. The menu

The menu follows the course of the seasons, and is based on what can be found fresh and available on the farm and in the area. It is characterised by the presence of typical dishes, paying particular attention to organic ingredients and the delightful presentation of each dish (description of dishes, of ingredients and of their history in local tradition). The fixed menu, consisting of local dishes, does not undermine the quality of the service.

8. The wine cellar

Visits are welcome to the beautifully kept and well illuminated wine cellar. You can find wines which have been produced, bottled and labelled on the estate, as well as, typical local wines. If no wines from the estate are available, those from the "cooperative wine grower's association" of the area will make up for their absence. A "guide" describing the art of wine-making, together with the history and peculiarity of the area and its vineyards is also available.

9. Typical products

The holiday farm estate is dedicated to wine tasting and sales, as well as, the merchandising of products and quality handmade articles made on location or by local artisans, in compliance with the National and Community regulations regarding hygiene and conservation. Information is made available about products, their characteristics and their use.

10. The prices are clear

Both the price list and the bill presented to the guests are easily understandable. The bill, in particular, details every expenditure entry. The prices for half-board or full-board include the service and cover charge. Credit card payments are accepted.



CHARTRE DES AGRITOURISMES DE QUALITÉ

Les agritourismes en possession de la Marque de Qualité garantissent les conditions suivantes:

1. Style et structure

Une ambiance accueillante et confortable: l'architecture externe et interne ainsi que l'ameublement doivent respecter le style, la tradition rurale, le territoire d'appartenance et être réalisés avec des matériaux typiques du lieu.

2. Sécurité et hygiène

Le respect des conditions hygiéniques, l'ordre, le bon fonctionnement des appareils et des équipements ainsi que la sécurité des hôtes contre les insectes et les rats.

3 Structure et activité récréatives

Un personnel en mesure de donner tous les renseignements concernant les distractions, les activités culturelles et sportives et/ou de les organiser lui-même. Les clients peuvent y trouver des dépliants et du matériel d'information relatifs aux structures conventionnées ainsi qu'un calendrier des événements et des manifestations à jour. L'agritourisme est en mesure d'offrir ses propres structures ou encore celles de tiers pour pratiquer des activités sportives comme : le tennis, l'équitation, la natation, etc.

4. Espaces en plein air et relax

Des espaces équipés pour la restauration, le petit déjeuner et pour les moments de relax sont à la disposition des clients. Les jardins, particulièrement bien soignés, sont des lieux sûrs ; les clients peuvent accéder à la vie quotidienne agricole dans les potagers, les vignobles, les cours des fermes, les vergers, etc.

5. Service accueil

L'accueil est effectué directement par le propriétaire ou par un des membres de la famille toujours présent pour aider et effectuer le service d'accueil des clients.

6. La restauration

La restauration et les activités attenantes sont effectuées dans des milieux ruraux, en plein air ou couverts. La cuisine est une cuisine paysanne, propre et organisée dans les salles meublées à l'ancienne (respectant les règles de l'HACCP). Le ou la cuisinière est généralement un membre de la famille ou une personne du lieu qui connaît les matières premières et les produits du terroir.

7. Les menus

Les menus suivent le cours des saisons et sont basés sur des produits frais provenant de l'agritourisme et du territoire. Ils sont caractérisés par des plats typiques dont la composante biologique et la présentation sont particulièrement soignées (description des plats, ingrédients et histoire de leur tradition locale). Les menus fixes qui sont composés de plats locaux, ne compromettent pas la qualité du service.

8. Cave à vins

La cave est un endroit soigné, illuminé et elle peut être visitée. On y trouve les vins produits à l'exploitation, embouteillés et étiquetés, ainsi que les vins locaux. Lorsqu'il n'y a pas de vins de production propre, ceux de la cave coopérative de la zone suppléent au manque de production directe. Il y a toujours un «guide» qui sait raconter l'art de la préparation des vins, leur histoire et les particularités de la zone et de ses vignobles.

9. Les produits typiques

Les activités de l'agritourisme sont dédiées à la dégustation, à la vente et à la commercialisation des produits et des manufacturés préparés à règle d'art, directement à la propriété ou par des artisans du lieu, dans le respect des normes hygiéniques et de conservation prévues par les normes nationales et communautaires. On y trouve les informations sur les produits, sur leurs caractéristiques et sur leur utilisation, ainsi que sur la façon dont ils sont produits sur le territoire.

10. Les prix sont limpides et clairs

Les tarifs ainsi que les comptes présentés aux clients sont facilement compréhensibles.

L'addition contient tous les détails du compte.

Les tarifs demi-pension et pension complète comprennent le service et le couvert. Les cartes de crédit les plus communes sont acceptées.



AGRITURISMO DI QUALITÀ

DIE ZEHN REGELN EINES AGRITOURISMUSBETRIEBES MIT GÜTEZEICHEN

Agriturismobetriebe mit Gütezeichen garantieren folgende Eigenschaften:

1. Stil und Bauweise

Der Agriturismobetrieb bietet ein behagliches und komfortables Ambiente. Der Baustil und die Innenarchitektur, sowie die Einrichtung stehen im Einklang mit den ländlichen Traditionen und dem dazugehörigen Gebiet und bestehen aus typischen Materialien aus der Umgebung.

2. Sicherheit und Hygiene

Der Agriturismobetrieb muss den Hygienevorschriften entsprechen und ein ordentliches Funktionieren der Einrichtungen sowie den Schutz der Gäste vor Insekten und Mäusen garantieren.

3. Freizeiteinrichtungen und -beschäftigungen

Der Agriturismobetrieb bietet Informationen und/oder organisiert Aktivitäten im Zeichen der Kultur, des Sports und der Unterhaltung. Das Haus verfügt über Prospekte und Informationsmaterial von Strukturen, die als Vertragspartner den Gästen zur Verfügung stehen, und ist immer auf dem Laufenden, was den Termin- und Veranstaltungskalender betrifft. Das Haus ist in der Lage mittels eigener oder fremder Einrichtungen die Ausübung verschiedener Sportarten anzubieten wie Tennis, Schwimmen, Reiten etc.

4. Aufenthalt und Erholung

Der Agriturismobetrieb stellt seinen Gästen Räumlichkeiten zur Verfügung, wo sie frühstücken oder entspannen können. Der Garten ist besonders gepflegt und sicher. Die Gäste können am Landleben teilnehmen und haben Zugang zu den Obst- und Gemüsegärten, den Weinbergen, etc.

5. Service und Empfang

Der Empfang erfolgt direkt vom Inhaber oder einem Familienmitglied, die stets anwesend sind und den Gästen zur Betreuung zur Verfügung stehen.

6. Die Gastronomie

Restaurant- und Verpflegungsservice erfolgen stets in ländlichen Räumlichkeiten, im Haus oder im Freien. Die Küche ist ländlich, sauber und entspricht den bäuerlichen Traditionen (unter Beachtung des HACCP). Der Koch oder die Köchin ist ein Mitglied der Familie oder eine Person aus dem Ort, die die lokalen Grundzutaten und typischen Produkte gut kennt.

7. Das Menü

Das Menü richtet sich nach den Jahreszeiten und somit nach Produkten, die frisch zur Verfügung stehen und aus eigenem oder lokalem Anbau stammen, und ist geprägt von typischen Produkten unter besonderer Beachtung ihrer biologischen Zusammensetzung und ihrer Präsentation (Beschreibung der Gerichte, der Zutaten und ihrer Geschichte im Zusammenhang der einheimischen Traditionen). Das feste Menü aus typischen Speisefolgen beeinträchtigt nicht die Qualität des Service.

8. Der Weinkeller

Der Weinkeller ist ein gepflegtes, beleuchtetes und zu besichtigendes Ambiente. Dort stehen Weine aus eigener Produktion, abgefüllt und mit Etiketten versehen, sowie typische lokale Erzeugnisse. Falls es keine eigenen Weine gibt, werden diese durch die Produkte der einheimischen Winzergenossenschaft ersetzt. Den Gästen steht ein "Führer" zur Verfügung, der die Kunst der Weinbereitung, die Geschichte und die Besonderheiten des Gebietes und seiner Weinberge erläutern kann.

9. Typische Produkte

Der Agriturismobetrieb befasst sich mit der Verkostung, dem Verkauf und dem Handel von Produkten und Waren, die nach allen Regeln der Kunst entweder direkt oder von traditionell arbeitenden Betrieben der Umgebung hergestellt werden, und zwar unter Beachtung der Hygiene- und Haltbarkeitsbestimmungen, die von den nationalen oder gemeinschaftlichen Richtlinien vorgesehen sind. Den Gästen stehen Informationen zu den Produkten, zu ihren Eigenschaften und ihrer Verwendung, ebenso wie zu ihrer Herstellung zur Verfügung.

10. Transparente und eindeutige Preise

Die Tarife sowie die Endabrechnung sind für den Gast leicht verständlich.

In der Abrechnung werden die einzelnen Kosten detailliert aufgeführt.

In den Preisen für Halb- und Vollpension sind Bedienung und Gedeck enthalten. Die Gäste können mit den üblichen Kreditkarten bezahlen.