

Disciplinare (Carta dei Servizi)
del
Club di Prodotto “VOLCANIC WINE PARK”

1) OGGETTO DEL DISCIPLINARE

Il presente disciplinare ha come oggetto la creazione del Club di Prodotto “VOLCANIC WINE PARK: TASTING EXPERIENCES IN ROMEO & JULIET’S HILLS” (di seguito denominato, per brevità, “VOLCANIC WINE PARK”) dedicato al prodotto turistico enogastronomico esperienziale tra le provincie di Verona e Vicenza, quale aggregazione di operatori che compongono l’offerta turistica del territorio. Il presente disciplinare norma tutti gli obblighi ed i diritti conseguenti all’adesione al Club di Prodotto “VOLCANIC WINE PARK”, nonché la gestione dei rapporti tra ente gestore e imprese aderenti.

2) SOGGETTI PROMOTORI

Fanno parte del Club di Prodotto “VOLCANIC WINE PARK” tutte le aziende aderenti alla rete di imprese costituita per la gestione del Club stesso, siano esse entrate nella rete all’atto della sua costituzione, oppure subentrate in un secondo momento.

Il Club di Prodotto “VOLCANIC WINE PARK” è coordinato e gestito dal Capofila della rete di imprese, Consorzio Volontario di Tutela del Vino Lessini Durello D.O.C.

3) OBIETTIVI E FINALITÀ

Il Club di Prodotto del progetto “VOLCANIC WINE PARK: TASTING EXPERIENCES IN ROMEO & JULIET’S HILLS” nasce con l’intenzione di creare un prodotto turistico per incrementare la competitività e l’attrattività dell’offerta turistica enogastronomica veneta, in particolare in un territorio ancora immaturo sotto il profilo turistico. Il Club contribuirà a potenziare l’economia del territorio attraverso lo sviluppo e la qualificazione dei flussi turistici verso la destinazione Pedemontana Veneta.

Gli obiettivi generali che si pone il presente Club di Prodotto sono:

- Generare valore per gli attori economici coinvolti
- Garantire esperienze turistiche di qualità ai turisti
- Incrementare la qualità della vita delle popolazioni locali
- Garantire uno sviluppo economico sostenibile del territorio

Il turista d’altro canto potrà usufruire grazie al Club di Prodotto di numerosi vantaggi ovvero: strutture selezionate e garantite, un’offerta in linea con le proprie esigenze, fruizione di servizi mirati, standard qualitativo specialistico e superiore comune in tutti gli aderenti, personale preparato e specializzato, maggiori informazioni sui servizi, garanzia di un marchio, benefits e programmi di affiliazione, garanzia del rapporto qualità/prezzo.

4) CONCEPT DEL CLUB DI PRODOTTO

Il Club di Prodotto “VOLCANIC WINE PARK” intende trasformare le risorse presenti in motivazioni ed esperienze di vacanza attraverso la costruzione del prodotto turistico enogastronomico esperienziale. Il Club di Prodotto “VOLCANIC WINE PARK” mira a mettere a sistema l’intera offerta turistica esperienziale legate all’enoturismo e all’enogastronomia dei territori all’interno dell’Organizzazione di Gestione delle Destinazioni (OGD) Pedemontana Veneta, ricoprendo i comuni e le imprese dei territori individuati nel comprensorio del Soave, della Lessinia, di Breganze, di Gambellara e dei Colli Berici. Il Club di Prodotto “VOLCANIC WINE PARK” punta a strutturare un’offerta integrata e presentarla sul mercato in modo univoco e omnicomprensivo.

5) VALORI VEICOLATI

I valori veicolati dall'adesione al Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" sono i valori di qualità, genuinità, professionalità, cordialità e unicità dei prodotti. Tutti gli aderenti al Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" devono rispettare tali valori e strutturare un'offerta in grado di garantirli.

6) PROMESSA AL CLIENTE

Il Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" garantisce al cliente di vivere un'esperienza di vacanza profonda all'insegna dell'enogastronomia e a contatto con la natura, la cultura e la storia del territorio.

7) CARATTERIZZAZIONE DEL CLUB DI PRODOTTO

Il Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" mette a sistema tutti gli aspetti e gli elementi della fruizione turistico-enogastronomica del territorio. Esso, a partire dai prodotti enogastronomici tipici del territorio, 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 "VOLCANIC WINE PARK" si caratterizza in esperienze turistiche tematizzate: ecoturismo, cultura, enogastronomia, tour personalizzati ed esperienze uniche:

- **Ecoturismo**

La fascia collinare dell'OGD Pedemontana Veneta e Colli ed i territori dei Consorzi di Tutela "Soave", "Lessini Durello", "Breganze", "Colli Berici e Vicenza" sono uno scrigno di biodiversità e contengono al loro interno numerosi itinerari naturalistici percorribili a piedi, in bici e anche a cavallo, che saranno inclusi nell'offerta turistica del Club di Prodotto.

- **Cultura**

Il territorio è costellato da una miriade di forme di architettura "rurale" di grande importanza per la sua essenzialità, la ricchezza delle soluzioni, i materiali. La costruzione di tour culturali permetterà anche il recupero e la riapertura di siti dimenticati e la loro valorizzazione in chiave turistica.

- **Enogastronomia**

Alcune strutture della rete verranno predisposte per impartire lezioni di cucina locale multilingua, affinché gli ospiti, oltre che degustare le specialità gastronomiche locali, possano conservare il ricordo di come prepararle una volta tornati a casa.

- **Tour personalizzati**

Secondo il concetto del viaggio "tailor made", il turista trova in questo territorio la possibilità di modulare il suo viaggio a seconda del suo tempo e delle sue preferenze, creandosi un prodotto che possa soddisfare i suoi bisogni nella maniera migliore.

- **Esperienze uniche**

Il turista non vuole solo fare esperienze ma portare a casa un cambiamento di sé in positivo. I prodotti della rete saranno pensati per trasmettere qualcosa di nuovo. Un esempio può essere "vignaiolo per un giorno" dove il turista sperimenterà la vendemmia in tutte le sue fasi nei mesi di settembre/ottobre, spesso considerati di media/bassa stagione.

8) CONTENUTI DEL CLUB DI PRODOTTO

Risorse Base

Le principali produzioni vitivinicole a Denominazione di Origine che interessano questo territorio sono:

- Lessini Durello o Durello Lessini spumante;
- Lessini Durello o Durello Lessini spumante riserva;
- Breganze bianco (anche Superiore);
- Breganze rosso (anche Superiore e Riserva);
- Breganze Tai (da Tocai friulano) (anche Superiore);
- Breganze Pinot bianco (anche Superiore);
- Breganze Pinot grigio (anche Superiore);
- Breganze Vespaiolo (da Vespaiola) (anche Superiore e Spumante);
- Breganze Torcolato (da uve passite Vespaiola) (anche Riserva);
- Breganze Chardonnay (anche Superiore);
- Breganze Sauvignon (anche Superiore);
- Breganze Pinot nero (anche Superiore e Riserva);
- Breganze Marzemino (anche Superiore e Riserva);
- Breganze Merlot (anche Superiore e Riserva);
- Breganze Cabernet Sauvignon (anche Superiore e Riserva);
- Breganze Cabernet (da Cabernet franc e/o Cabernet Sauvignon e/o Carmenère) (anche Superiore e Riserva);
- Colli Berici Bianco (anche Frizzante, Spumante, Passito),
- Colli Berici Rosso (anche Novello, Riserva);
- Colli Berici Spumante Metodo Classico (anche Rosato o Rosé);
- Colli Berici Garganega/o;
- Colli Berici Tai;
- Colli Berici Sauvignon;
- Colli Berici Pinot Bianco;
- Colli Berici Pinot Nero;
- Colli Berici Pinot Grigio;
- Colli Berici Chardonnay;
- Colli Berici Manzoni Bianco;
- Colli Berici Tai Rosso (anche Spumante, Riserva);
- Colli Berici Merlot (anche Riserva);
- Colli Berici Cabernet (anche Riserva);
- Colli Berici Cabernet Sauvignon (anche Riserva);
- Colli Berici Cabernet Franc (anche Riserva);
- Colli Berici Carnenère (anche Riserva);
- Colli Berici Barbarano (anche Riserva, Spumante);
- Vicenza Chardonnay (anche Spumante);
- Vicenza Garganego (da uve di Garganega) (anche Spumante);
- Vicenza Riesling (da Riesling renano e/o Riesling Italico);
- Vicenza Sauvignon;
- Vicenza Manzoni bianco;
- Vicenza Pinot bianco (anche Spumante);
- Vicenza Pinot grigio;

- Vicenza Moscato (da Moscato bianco e/o Moscato giallo) (anche Spumante);
- Vicenza Cabernet (da Cabernet franc, Cabernet Sauvignon e Carmenère) (anche Riserva);
- Vicenza Cabernet Sauvignon (anche Riserva);
- Vicenza Merlot (anche Riserva);
- Vicenza Pinot nero (anche Riserva);
- Vicenza Raboso (anche Riserva);
- Vicenza bianco (anche Frizzante, Spumante e Passito);
- Vicenza rosso (anche Riserva);
- Vicenza rosato (anche Frizzante);
- Vicenza novello.

Le principali produzioni agroalimentari che interessano questo territorio sono:

Prodotti a denominazione di origine:

- Formaggio Asiago D.O.P.;
- Formaggio Monte Veronese D.O.P.;
- Formaggio Grana Padano D.O.P.;
- Formaggio Provolone Valpadana D.O.P.;
- Olio delle Colline Veronesi D.O.P.;
- Olio extravergine d'oliva Veneto "Valpolicella" "Euganei e Berici" e "del Grappa" D.O.P.;
- Asparago Bianco di Bassano D.O.P.;
- Radicchio di Verona I.G.P.;
- Pesca di Verona I.G.P.;
- Ciliegia di Marostica I.G.P.;
- Soprèssa Vicentina D.O.P.;
- Prosciutto Veneto Berico Euganeo D.O.P.;
- Piselli di Lumignano De.Co..

Altri prodotti tipici:

- Marrone di San Mauro di Saline;
- Ciliegie, Melograni e Giuggiole;
- Polenta e farina di Mais Marano;
- Riso;
- Patate vicentine;
- Tartufo nero dei Berici e della Lessinia;
- Broccolo fiolaro di Creazzo;
- Mele;
- Pesche e nettarine;
- More e lamponi;
- Noci e nocciole;
- Miele.

Si evidenzia che alcuni dei prodotti agricoli tipici elencati, sono di produzione locale ma non esclusiva; sono, pertanto, considerati come risorse complementari non core/basiche e non sono oggetto di comunicazione e promozione da parte del Club di Prodotto "VULCANIC WINE PARK".

Prodotti enogastronomici tipici

- Piccione Torresano allo Spiedo;
- Pasta e fasioi;
- Formaggio Cimbro;

- Monte Veronese di malga (presidio Slow Food);
- Morlacco del Grappa di malga (presidio Slow Food);
- Salumi tipici locali;
- Mortadella;
- Baccalà alla Vicentina;
- Bigoli e gargati;
- Tagliatella (o Tajadea).
- Grappe e liquori;
- Marmellate, mostarde e conserve;
- Galani e crostoli, brasadele e sponghé (dolci tipici della Lessinia e delle Colline Veronesi).

Si evidenzia che alcuni dei prodotti enogastronomici tipici elencati, sono di produzione locale ma non esclusiva; sono, pertanto, considerati come risorse complementari non core/basiche e non sono oggetto di comunicazione e promozione da parte del Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK".

Offerta Base di Servizi

Ricettività alberghiera ed extralberghiera, ristoranti, osterie con cucina e trattorie, produttori, unioni e consorzi di produttori (agricoltori, allevatori, ecc.), allevatori, macelli, caseifici, panifici, cantine, agriturismi, aziende agricole, rivenditori di prodotti tipici, strade di prodotti tipici, associazioni di categoria. Questi soggetti rappresentano la base dell'offerta di prodotto turistico ma solo alcuni sono ammissibili per l'adesione al Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" come specificato all'art. 10 del presente disciplinare. Il Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" si impegna a coinvolgere anche soggetti non ammissibili per l'organizzazione di attività/iniziative specifiche.

Offerta Complementare

Agenzie di viaggio incoming e tour operator che propongono soggiorni enogastronomici nel territorio, associazioni di guide turistiche o singole guide, fornitori di servizi di trasporto, accompagnatori turistici, musei, fondazioni, associazioni turistiche, ecc.. Questi soggetti rappresentano l'offerta complementare di prodotto turistico ma solo alcuni sono ammissibili per l'adesione al Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" come specificato all'art. 10 del presente disciplinare. In ogni caso il Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" si impegna a coinvolgere anche i soggetti territoriali non ammissibili in caso di organizzazione di attività/iniziative specifiche.

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 "VOLCANIC WINE PARK", facilitato dall'appartenenza al Club stesso, è creato il valore aggiunto che distingue l'offerta turistica enogastronomica 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 "VOLCANIC WINE PARK" sono la X Generation e i Winelover, che vogliono andare oltre la classica visita alla cantina ma vogliono sperimentare in prima persona. In particolare è un consumatore più evoluto con un livello sociale ed economico medio-alto fatto non solo di intenditori ma anche di consumatori e scopritori, che viaggiano spesso in coppia o con amici; è sempre più esperto e alla ricerca di destinazioni in grado di soddisfare il suo desiderio di vivere un'esperienza nuova che possa offrirgli un valore aggiunto.

Il target di riferimento è rappresentato, quindi, da persone attente a diversi aspetti:

- la qualità del territorio, con un'attenzione al rispetto e alla salvaguardia ambientale;

- la natura e le tradizioni;
 - la gastronomia e la ristorazione;
 - il vino: non solo come prodotto in sé, ma attraverso tutto il sistema che vi gravita attorno; come ad esempio: le cantine, i musei, la storia, la degustazione, ecc.;
- gli eventi: la meta viene selezionata in base alla capacità del luogo di offrire emozioni capaci di far sentire il turista al centro di tutti gli eventi e di favorire la convivialità e la socializzazione

10) SOGGETTI AMMISSIBILI

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.

Ristoranti

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.

Produttori

Sono ammissibili tutti i produttori 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.

ConSORZI

Sono ammissibili tutti i consorzi inseriti nel sistema di controllo, che si propongono di tutelare, valorizzare e curare gli interessi relativi alle denominazioni di origine controllata del territorio regionale.

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.

Cantine

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

Strade dei vini e dei Prodotti Tipici

Sono ammissibili tutte le Strade enogastronomiche presenti nell'area di riferimento del Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" come definito nell'art.4 del presente disciplinare e in possesso dei requisiti obbligatori specificati all'art. 15 del presente disciplinare. Il 100% dei membri dovrà appartenere al Club di Prodotto e rispettare i requisiti obbligatori per la sua categoria specificati all'art. 15 del presente disciplinare.

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.

Fornitori di servizi tematici (ttoo¹, 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) DIRITTI E VANTAGGI DEGLI ADERENTI

I vantaggi saranno garantiti dal fatto che gli aderenti fanno parte di un sistema (sia di prodotti sia di know how) ed alla maggiore possibilità che avranno di ottenere contatti e di convertirli in potenziale mercato. 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 "VOLCANIC WINE PARK" 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 in un sito dedicato al Club con scheda dedicata, all'inserimento nel sistema di booking integrato del sito dedicato, 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.

12) IMPEGNI DEGLI ADERENTI

Gli aderenti sono tenuti obbligatoriamente a gestire o proporre offerte, proposte o convenzioni, correlate con i servizi degli altri aderenti al Club di Prodotto, a inserire nel proprio sito, nel materiale promozionale e all'ingresso dei locali il marchio del Club di Prodotto in luogo sufficientemente visibile, ad evidenziare, a livello comunicazionale, la tematizzazione dell'esercizio e a partecipare ai corsi di formazione organizzati dal Club di Prodotto almeno una volta all'anno.

Gli aderenti devono obbligatoriamente e tempestivamente fornire all'ente gestore del Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" tutte le informazioni e i materiali richiesti (testi, foto, video o altro materiale necessario per le attività del Club) nel formato richiesto. Tutte le informazioni e i materiali forniti al Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" da parte dell'aderente devono essere aggiornati e di buona qualità, non vincolati da diritti d'uso o soggetti a limitazioni di alcun genere. Gli aderenti che, al momento dell'adesione non sono in possesso dei requisiti obbligatori devono necessariamente provvedere a implementarli entro e non oltre tre mesi dalla data di conferma di ammissione al Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK", previa revoca dell'accettazione della richiesta. Gli aderenti sono obbligati a segnalare all'ente gestore la presenza dei requisiti non obbligatori riferibili alla categoria di appartenenza indicati nell'art 15 del presente disciplinare

13) MODALITÀ DI ADESIONE

L'adesione al Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" 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 presencialmente 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.

¹ Tour operator.

14) PROCEDURA DI AMMISSIONE

L'ammissione al Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" avviene, previa apposita richiesta dell'impresa, in seguito alle procedure di verifica del rispetto dei requisiti per la categoria di appartenenza. La conferma di accettazione sarà comunicata all'impresa via e-mail. L'ammissione può avvenire anche nel caso in cui l'impresa non sia in possesso di al massimo due requisiti obbligatori, previo obbligo di implementazione degli stessi entro e non oltre tre mesi dalla data di conferma di ammissione al Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK", previa revoca dell'accettazione della richiesta. Nei tre mesi di attesa di implementazione la partecipazione al Club di Prodotto è comunque da ritenersi valida. Tutte le attività interne al Club di Prodotto (consulenza, formazione, ecc.) resteranno fruibili da parte dell'impresa. 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 nell'area ricompresa tra le province di Verona o Vicenza, all'interno dell'Organizzazione di Gestione delle Destinazioni (OGD) Pedemontana Veneta e Colli e/o delle aree di produzione collegate ai Consorzi di Tutela "Soave", "Lessini Durello", "Breganze", "Colli Berici e Vicenza"²), la presenza di almeno una persona in servizio che parli inglese, la presenza di servizi di riscaldamento/aria condizionata adeguati agli ambienti 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. 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 "VOLCANIC WINE PARK" e, ove presenti, devono pertanto essere segnalati.

² Di seguito, si riportano le denominazioni estese dei 4 Consorzi di Tutela citati: Consorzio Volontario di Tutela del Vino Lessini Durello D.O.C., Consorzio per la Tutela della Denominazione di Origine Controllata dei Vini Breganze, Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza, Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave.

A) Strutture Recettive

Requisiti Obbligatori Generali	Requisiti Tematizzanti	Requisiti Auspicabili
<ul style="list-style-type: none"> • Connessione a internet per i clienti in tutte le aree • Conoscenza di almeno una lingua straniera (inglese) del personale presente in reception e in sala. • Booking online diretto (no intermediari) per tutte le strutture ad eccezione dei B&B per i quali si richiede solo la possibilità di booking on request. • Sito web aggiornato con informazioni sull'enogastronomia del territorio di riferimento tradotto almeno in inglese • Pagamenti con carte di credito e bancomat per tutte le attività dove tale modalità di pagamento non sia vietata per legge. • Almeno servizio colazione • Per agriturismi e B&B: locali tematizzati e accoglienti 	<ul style="list-style-type: none"> • Colazione che comprenda prodotti locali (se possibile, prodotti tipici) • Calice di vino locale e assaggio di un prodotto tipico enogastronomico all'arrivo del cliente • Servizio informazioni sulle risorse enogastronomiche delle province di Verona e Vicenza • Convenzione con ristoranti appartenenti al Club di Prodotto (se non dispone di ristorante proprio) a breve distanza • Materiale informativo alla reception e in camera sugli itinerari e le esperienze enogastronomiche legate al Club di Prodotto • Se con ristorante interno: vedere requisiti obbligatori tematizzanti ristoranti • Se stanze con frigo bar: prodotti locali in frigobar • Offerte alloggio + degustazione – 15% almeno 4 weekend all'anno (due notti). • Noleggio bici • Sala degustazione e presentazione dei prodotti tipici • Cucina adibita per lezioni di cucina 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali) • Navetta gratuita da/per maggiori aeroporti e stazioni ferroviarie • Car sharing • Baby sitting e/o animazione per bambini • Esposizione dei prodotti tipici anche ai fini di vendita

B) Ristoranti, osterie con cucina e trattorie

Requisiti Obbligatori Generali	Requisiti Tematizzanti	Requisiti Auspicabili
<ul style="list-style-type: none"> • Apertura domenicale/festiva • Professionalità nell'esercizio • Personale competente e formato sulle produzioni enogastronomiche locali • Presenza costante di personale di sala con conoscenza di almeno la lingua inglese o menù tradotto • Prezzi e menù esposti e visibili • Casella di posta elettronica attiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzo di prodotti tipici riconosciuti per la preparazione dei piatti • Almeno tre piatti da menù devono essere piatti tipici del territorio • Almeno il 30% dei vini proposti deve essere riconosciuto come produzione locale (con specificazione in menù) per un minimo di 3 vini locali proposti e fino ad un massimo di 15. • Almeno un menù degustazione di piatti e prodotti tipici locali • Indicazione nel menù dei piatti tipici del territorio e dei piatti realizzati con prodotti tipici • Indicazione delle aziende di produzione dei prodotti locali in menù (almeno nome del produttore) 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali) • Sommelier • Chef riconosciuto o stellato • Riconoscimento in guide di settore • Menù per bambini • Area giochi o animazione per bimbi • Menù/piatti per celiaci • Menù/piatti per vegetariani e vegani • Menù/piatti dietetici • Sito web aggiornato con informazioni sull'enogastronomia del territorio tradotto almeno in inglese

C) Produttori

Requisiti Obbligatori Generali	Requisiti Tematizzanti	Requisiti Auspicabili
<ul style="list-style-type: none"> • Apertura al pubblico domenicale almeno una volta al mese e sempre nei giorni festivi (salvo Natale, Primo gennaio e Ferragosto) • Professionalità nell'esercizio • Personale competente e formato • Presenza di personale con conoscenza almeno della lingua inglese nei giorni festivi di apertura • Casella di posta elettronica attiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Degustazioni sempre disponibili (gratuite e/o a pagamento) • Vendita diretta dei prodotti enogastronomici • Servizio informazioni sulle proprie produzioni e sulle risorse enogastronomiche di del territorio • Area espositiva dei prodotti tipici prodotti in quella sede 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali) • Segnalazione uso di prodotti BIO/adatti ai celiaci/dietetici • Noleggio biciclette • Visite guidate alla produzione (interno e/o esterno dei locali produttivi o di trasformazione ove concesso) • Laboratori e altre iniziative correlate all'enogastronomia

D) Consorzi

Requisiti Obbligatori Generali	Requisiti Tematizzanti	Requisiti Auspicabili
<ul style="list-style-type: none">• Apertura al pubblico domenicale almeno una volta al mese e sempre nei giorni festivi (salvo Natale, Primo gennaio e Ferragosto)• Professionalità nell'esercizio• Personale competente e formato• Presenza di personale con conoscenza almeno della lingua inglese nei giorni festivi di apertura• Casella di posta elettronica attiva	<ul style="list-style-type: none">• Degustazioni sempre disponibili (gratuite e/o a pagamento)• Vendita diretta• Servizio informazioni sulle proprie produzioni e sulle risorse enogastronomiche di del territorio• Area espositiva dei prodotti tipici prodotti in quella sede• Descrizione/narrazione dei prodotti acquistati dai clienti o a loro offerti• Area espositiva dei prodotti tipici (di produttori locali aderenti al Club di Prodotto)• Noleggio biciclette	<ul style="list-style-type: none">• Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali)• Segnalazione uso di prodotti BIO/adatti ai celiaci/dietetici• Visite guidate• Altre iniziative (degustazioni, corsi, ecc.)• Laboratori e altre iniziative correlate all'enogastronomia

E) Rivenditori di prodotti tipici

Requisiti Obbligatori Generali	Requisiti Tematizzanti	Requisiti Auspicabili
<ul style="list-style-type: none">• Apertura al pubblico domenicale almeno una volta al mese e sempre nei giorni festivi (salvo Natale, Primo gennaio e Ferragosto)• Professionalità nell'esercizio• Personale competente e formato• Presenza di personale con conoscenza almeno della lingua inglese• Casella di posta elettronica attiva• Possibilità di pagare con carta di credito e bancomat	<ul style="list-style-type: none">• Vendita di prodotti tipici per almeno il 70% dei prodotti venduti• Descrizione / narrazione dei prodotti acquistati dai clienti o a loro offerti• Organizzazione di almeno un evento di degustazione al mese (assaggio di prodotti tipici gratuito per i clienti per almeno una giornata intera)	<ul style="list-style-type: none">• Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali)• Segnalazione prodotti BIO/ per celiaci• Spedizione dei prodotti per via postale e/o corriere espresso• Laboratori e altre iniziative correlate all'enogastronomia

F) Cantine

Requisiti Obbligatoriosi Generali	Requisiti Tematizzanti	Requisiti Auspicabili
<ul style="list-style-type: none"> • Apertura al pubblico domenicale almeno una volta al mese e sempre nei giorni festivi (salvo Natale, Primo gennaio e Ferragosto) • Professionalità nell'esercizio • Personale competente e formato • Presenza di personale con conoscenza almeno della lingua inglese • Casella di posta elettronica attiva 	<ul style="list-style-type: none"> • Vendita e produzione di vini locali per almeno il 70% del totale etichette • Degustazioni (gratuite e/o a pagamento) • Vendita diretta • Assaggio prodotti locali all'arrivo dei clienti • Descrizione / narrazione dei prodotti acquistati dai clienti o a loro offerti • Area espositiva dei prodotti tipici (di produttori locali aderenti al Club di Prodotto) • Noleggio biciclette 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali) • Visite guidate alla produzione (interno e/o esterno dei locali produttivi o di trasformazione ove concesso) • Altre iniziative (degustazioni, corsi, ecc.) • Segnalazione prodotti BIO/ per celiaci • Spedizione dei prodotti per via postale e/o corriere espresso • Laboratori e altre iniziative correlate all'enogastronomia

G) Strade del Vino e di altri Prodotti Tipici

Requisiti Obbligatoriosi Generali	Requisiti Tematizzanti	Requisiti Auspicabili
<ul style="list-style-type: none"> • Professionalità nell'esercizio • Sito web tradotto almeno in inglese • Casella di posta elettronica attiva • Indicazioni dei contatti e personale che risponde con conoscenza della lingua inglese 	<ul style="list-style-type: none"> • Mappa online della strada con indicazione dei produttori aderenti (preferibilmente interattiva/mashup) • Brochure cartacea della Strada con mappa e indicazione dei produttori aderenti • Segnalazione online e presenziale dei produttori aderenti al Club di Prodotto • Mantenimento dei contatti con i produttori aderenti al Club di Prodotto per collaborazioni e messa in opera di servizi turistici comuni alla Strada • Noleggio biciclette 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali) • Visite guidate alla produzione (interno e/o esterno dei locali produttivi o di trasformazione ove concesso) • Altre iniziative (degustazioni, corsi, eccetera) • Servizi turistici comuni (es bus navetta) • Servizi per famiglie

H) Musei

Requisiti Obbligatori Generali	Requisiti Tematizzanti	Requisiti Auspicabili
<ul style="list-style-type: none"> • Apertura almeno sabato, domenica e festivi • Personale di biglietteria che parla almeno la lingua inglese • Personale di guida (ove presente) che parla almeno la lingua inglese • Professionalità nell'esercizio • Personale competente e formato • Casella di posta elettronica attiva • Sito web aggiornato tradotto almeno in inglese 	<ul style="list-style-type: none"> • Materiale informativo e promozionale sul turismo enogastronomico disponibile gratuitamente e dislocato in luogo visibile • Servizio informazioni sulle risorse enogastronomiche • Realizzazione di almeno un evento l'anno legato al patrimonio food: mostre a tema, incontri, ecc. • Visite guidate tematizzate direttamente o indirettamente collegate al tema dell'enogastronomia tipica • Per i musei del cibo: organizzazione di almeno un evento di degustazione al mese (assaggio di prodotti tipici gratuito per i clienti) 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali) • Visite guidate • Servizi babysitting e/o area giochi o attività per bambini • Eventi di degustazione prodotti enogastronomici • Altri servizi (es. navette tra musei) • Laboratori e altre iniziative correlate all'enogastronomia

I) Altri fornitori di servizi

Requisiti Obbligatori Generali	Requisiti Tematizzanti	Requisiti Auspicabili
<ul style="list-style-type: none"> • Professionalità nell'esercizio • Personale competente e formato • Casella di posta elettronica attiva • Personale che parla almeno la lingua inglese • Attenzione al cliente 	<p>Guide turistiche</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visite mono-tematizzate enogastronomiche sempre disponibili anche per piccoli gruppi (da accordare con gestore del Club) <p>Agenzie di viaggio incoming e tour operator</p> <ul style="list-style-type: none"> • Organizzazione di almeno 3 pacchetti per soggiorni enogastronomici validi tutto l'anno (sia short break sia settimanali) • Organizzazione di almeno 5 tipologie di escursioni giornaliere sui temi del food • Possibilità di soggiorni tailor made tematici <p>Altri fornitori</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servizi tematizzati a valenza turistica attinenti 	<ul style="list-style-type: none"> • Accordi specifici di fornitura o convenzioni con le altre imprese e operatori aderenti al Club di Prodotto (preferenziali rispetto altri soggetti territoriali)

	la fruizione enogastronomica del territorio	
--	---	--

16) COORDINAMENTO DELLA RETE DI OPERATORI

L'ente gestore del Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" 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 "VOLCANIC WINE PARK", 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.

17) COMUNICAZIONE E PROMOZIONE

Il prodotto turistico enogastronomico è veicolato attraverso attività di comunicazione e promozione del Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" 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 la realizzazione e stampa di una brochure promozionale e un sul Club di Prodotto, ottimizzato e promosso online, comprendenti una scheda di presentazione per ogni aderente, in italiano e in lingua inglese. Le tematizzazioni del Club di Prodotto potranno prevedere azioni di promozione e comunicazione specifiche.

18) CONTROLLI

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

19) CAUSE DI ESPULSIONE

L'impresa aderente si impegna a mantenere lo standard dichiarato al fine di garantire al cliente la piena soddisfazione, nonché si impegna a mantenere le dotazioni indicate nella scheda di adesione. La sospensione momentanea di alcuni servizi non pregiudica la de-categorizzazione dell'impresa se la sospensione non supera la durata di 30 gg. e se i servizi sospesi non si considerano essenziali, previa tempestiva comunicazione all'ente gestore del Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" e valutazione da parte di questo.

20) CLAUSOLA DI SOSPENSIONE

L'ente gestore del Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK", nell'assumersi il ruolo e le funzioni di garante della qualità e dei requisiti richiesti per l'adesione di cui trattasi, si ritiene esonerato da ogni e qualsiasi responsabilità derivante da eventuali inadempimenti da parte degli aderenti e si riserva, nel caso in cui si venga meno a quanto dichiarato, di sospendere o cancellare l'impresa dall'adesione al Club di Prodotto.

21) SOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Tutte le controversie che dovessero insorgere tra l'ente gestore del Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" e uno o più aderenti al Club di Prodotto relativamente all'interpretazione ed all'esecuzione dell'instaurato rapporto di adesione, saranno devolute, ove permanga impossibilità di accordo e dialogo, al foro di Verona, il quale giudicherà ritualmente secondo equità.

22) 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 "VOLCANIC WINE PARK" 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.

23) RINUNCIA

L'impresa ha diritto di rinunciare all'adesione al Club di Prodotto "VOLCANIC WINE PARK" in qualsiasi momento. In questo caso l'impresa deve darne comunicazione, tramite raccomandata con ricevuta di ritorno o e-mail a consorzio@montilessini.com La rinuncia comporta la cancellazione dell'impresa dal sito web dedicato al progetto e il divieto di utilizzare il marchio nei locali e sul materiale informativo/promozionale dell'impresa.

24) 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.

25) VALIDITÀ

Il presente disciplinare ha validità fino al 31.12.2018. Il rinnovo senza modifiche è automatico e non comporta nuova sottoscrizione. Il presente disciplinare può essere rinnovato con modifiche, previa nuova sottoscrizione per presa visione e accettazione da parte degli aderenti al Club di Prodotto.

26) NORME DI RINVIO

Per tutto quanto non espressamente previsto si rinvia alle norme del codice civile e alle disposizioni delle leggi di settore.