

storie dall'Italia che merita



Premio Ospitalità Italiana: vince l'hotel Tre Querce di Ancona; per l'estero trionfa il ristorante San Pietro di New York

di Olga Carlini

Un applauso all'eccellenza

Se vi trovate nelle Marche, dalle parti di Ancona, e cercate un albergo la cui qualità sia garantita, l'indirizzo che fa per voi è quello dell'hotel Tre Querce a Camerano, recentemente insignito del premio Ospitalità Italiana realizzato dall'Isnart in collaborazione con il sistema delle Camere di Commercio italiane. A essere premiato dal presidente dell'Isnart, Maurizio Maddaloni, insieme al vicepresidente della Commissione europea, Antonio Tajani e al presidente di Unioncamere, Ferruccio Dardanello, anche il ristorante San Pietro di New York, tra i sette ristoranti italiani all'estero più votati che per la prima volta quest'anno sono saliti sul podio del prestigioso riconoscimento giunto, per quanto riguarda invece la categoria Hotel, Ristoranti e Agriturismi in Italia, alla sua VI edizione. A essere premiati anche i vincitori delle categorie alberghi da due

I Magnifici 7

I finalisti in lizza tra i ristoranti Italiani all'estero più votati nel mondo sono stati selezionati direttamente dai clienti dei locali certificati Ospitalità Italiana all'estero che hanno espresso il loro gradimento attraverso l'invio di un sms oppure via internet; successivamente una Commissione Nazionale, sulla base dei voti e dei giudizi espressi dai clienti e secondo un punteggio tecnico, ha decretato il ristorante vincitore per ciascuna delle sette aree geografiche: Asia e Sud Africa, Australia, Europa, Mediterraneo, Mercosur, Patto Andino e Centro America e Nafta. I 7 ristoranti vincitori sono stati selezionati fra le oltre 720 strutture certificate Ospitalità Italiana - Ristoranti Italiani nel Mondo, nel corso della prima annualità dell'iniziativa, che ha visto candidati, tra l'altro, più di 1200 ristoranti italiani in rappresentanza di 45 paesi e candidati da 65 Camere di Commercio italiane all'estero. All'iniziativa, oltre a Unioncamere, As-

socamerestero e Isnart, hanno aderito tutti i ministeri competenti (degli Affari Esteri, dei Beni e Attività Culturali, dello Sviluppo Economico, del Turismo e delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali), le principali organizzazioni del settore agricolo (Confagricoltura e CIA), Fipe, Federalimentare, ed Enit. Obiettivi del progetto, riuscire a sviluppare e promuovere le tradizioni dei prodotti agroalimentari italiani di qualità, valorizzare la cultura enogastronomica italiana e l'immagine dei ristoranti italiani all'estero che garantiscono il rispetto degli standard di qualità dell'ospitalità italiana e, infine, creare una rete internazionale che consenta la realizzazione di eventi promozionali delle eccellenze produttive italiane. A contendere il titolo di miglior ristorante italiano all'estero al San Pietro di New York: il That's Amore di Shanghai, il Caffè e Cucina di Melbourne, il Castello Lucano di Kessel-Lo Bruxelles, l'Osteria da Fiorella di Tel Aviv, il Friccò di San Paolo e, in Costa Rica, a Escazù, il Di Bartolo Ristorante & Enoteca Italiana.



Nella foto in apertura, da sinistra: Carolina Ou Smolinski e Gino Forlano (Caffè e Cucina, Melbourne); Angelo Morano (That's Amore, Shnaghai); Ferruccio Dardanello (Presidente Unioncamere); Gianfranco Avantageggiato e Malena Karadarevic (Castello Lucano, Kessel-Lo); Fabrizio Fornari (Osteria da Fiorella, Tel Aviv); Sauro Scarabotta (Friccò, San Paolo); Gerardo Bruno (San Pietro, New York); Carlo Di Bartolo (Di Bartolo Ristorante & Enoteca Italiana, Escazù). Qui, dall'alto: il Caffè e Cucina di Melbourne e, a destra, Angelo Morano del That's Amore. Qui sopra Gerardo e Antonio Bruno del San Pietro, e, in basso, la sala del Friccò di San Paolo

a cinque stelle; gli agriturismi e i ristoranti gourmet, tipici, internazionali, classici e pizzerie. «Puntare sulla qualità delle strutture e dei servizi turistici – ha dichiarato Maddaloni – è la strada a senso unico per scalare le posizioni dell'Italia nella classifica dei paesi più visitati dell'Europa e del mondo. E la certificazione di alberghi, agriturismi e ristoranti è sicuramente una marcia in più per moltiplicare le presenze di turisti in tutte le stagioni. La certificazione volontaria è una scelta vincente – ha aggiunto Maddaloni – perché i nostri alberghi e ristoranti, per ottenere il marchio, devono garantire precisi requisiti di ospitalità e sottoporsi al severo giudizio dei loro ospiti». Dal canto suo, Tajani ha assicurato che entro fine anno sarà presentato un testo legislativo sul marchio di qualità europeo per attirare nuovi turisti, soprattutto dalla Russia e dalla Cina, «con la speranza che si giunga anche a una semplificazione nella concessione dei visti». www.premiospitalita.it

Tutti i premiati

Per quello che riguarda la categoria degli alberghi a due stelle, a vincere è stato l'Hotel & Residence Roma di Padova; per i tre stelle, il Tre Querce di Ancona; per i quattro stelle il Castello Miramare di Latina; e per i cinque stelle il Masseria Relais del Cardinale di Brindisi. Tra i ristoranti: L'insolita zuppa (categoria classico italiano) di Genova; il Ruris (categoria gourmet) di Crotona; la Taverna della Torre di Brindisi (categoria internazionale); l'Osteria dei sapori perduti di Ragusa (categoria tipico regionale) e La Rotonda (pizzeria) di Palermo. Primo classificato per gli agriturismi: Le Pale di Genova.

I parametri della qualità

I 720 ristoranti che hanno ottenuto la certificazione Ospitalità Italiana – Ristoranti Italiani nel Mondo, certificazione che riconosce gli ambasciatori del gusto italiano all'estero, rispondono a un rigoroso Disciplinare Tecnico valido a livello internazionale, le cui voci principali sono:

- Identità e distintività
- Accoglienza
- Mise en place
- Cucina
- Menù
- Proposta gastronomica
- Carta dei vini
- Olio extravergine d'oliva
- Esperienza e competenza
- Prodotti Dop e Igp

