

## **Sono 28 le imprese del territorio che quest'anno potranno fregiarsi del marchio di Qualità ISNART per le imprese turistiche**

### **La pizzeria "Da Giovanni Cavallino Rosso" finalista nazionale per il premio Ospitalità Italiana**

Sono 28 le imprese del territorio che quest'anno otterranno il marchio di qualità Isnart per i servizi turistici. Quest'anno è stata tra l'altro inserita anche una nuova categoria tra quelle che possono ottenere il marchio: ad alberghi, ristoranti e agriturismo si è infatti aggiunta la categoria dei bed & breakfast. Il marchio di qualità "Ospitalità italiana" valuta prevalentemente il livello dell'offerta al cliente, la trasparenza, i servizi ed è quindi un riconoscimento importante. La Camera di Commercio di Prato ha sostenuto i costi del percorso di accreditamento delle imprese che si sono dichiarate interessate ad ottenere il marchio, stimolando in questo modo il miglioramento dei servizi offerti.

Anche in questa edizione la qualità delle imprese pratesi non è passata inosservata. Lo scorso anno il ristorante Ghirighio di Migliana aveva vinto il premio nazionale tra i ristoranti Gourmet; quest'anno è arrivato in finale il ristorante pizzeria "Da Giovanni Cavallino Rosso" di Prato.

Solo nel mese di gennaio, con la premiazione nazionale che si svolgerà a Torino, potremo sapere se la struttura pratese otterrà il premio.

"E' importante per le aziende del nostro territorio riuscire ad offrire servizi di qualità per i turisti: - ha commentato Alessandro Giacomelli, componente della giunta camerale, alla cerimonia di consegna degli attestati - credo che Prato abbia delle grandi potenzialità in termini di accoglienza e dobbiamo lavorare tutti insieme per fare in modo che il numero dei visitatori aumenti e che il territorio venga inserito nei circuiti toscani di qualità destinati ai turisti più attenti".

L'iniziativa è totalmente gratuita e, oltre a rappresentare un investimento promozionale e commerciale per gli operatori coinvolti, offre una serie di concreti vantaggi sia per gli esercenti sia per i turisti. L'ottenimento del marchio comporta infatti l'inserimento all'interno di una guida che viene poi distribuita a livello nazionale e in tutte le più importanti fiere di settore.

*Le strutture sottolineate sono di nuova adesione*

#### **Categoria Hotel**

Hotel Datini – Prato

Hotel Le Fontanelle – Prato

Residence Manassei – Prato

Piaggeria Medicea – Poggio a Caiano

Art Hotel Museo - Prato

#### **Categoria Ristoranti**

Il Ghirighio – Migliana (Cantagallo)

Il Palazzolo – Prato

Ristorante Pizzeria La Furba – Poggio a Caiano

Ristorante La Taverna della Rocca – Montemurlo

Ristorante La Veranda – Prato

Ristorante Le Fontanelle - Prato

Ristorante Il Valentino – Prato

Trattoria La Tignamica – Vaiano

Il Pirana – Prato

---

*Per ulteriori informazioni:*

UFFICIO STAMPA – 0574/612715 – 340/5231466

~~Ristorante Baghino – Prato~~

---

Ristorante Biagio Pignatta – Carmignano  
Ristorante Pizzeria da Giovanni Cavallino Rosso – Prato  
Il Falcone – Poggio a Caiano  
L'Hostaria – Vaiano  
Ristorante Tonio – Prato  
La vecchia cucina di Soldano - Prato  
Ristorante da Delfina - Artimino  
Sali in cantina - Prato

### **Categoria Agriturismo**

Agriturismo Il Ponticello – Vaiano  
Tenuta La Borriana – Carmignano

### **Categoria Bed & Breakfast**

Borgo al Cornio – Prato  
Accanto al Centro Affittacamere – Prato  
A casa Affittacamere - Prato

## **Cos'è il Marchio di Qualità ISNART**

Il Marchio di Qualità è una certificazione promossa dalle Camere di Commercio per stimolare l'offerta di qualità in Italia. È costituito da un gruppo virtuoso di aziende che hanno scelto la qualità come obiettivo da perseguire e che ogni anno, decidono di mettersi in discussione sottoponendosi a delle valutazioni. Questo può avvenire attraverso un riconoscimento, una certificazione della qualità che rispetti la condivisione del sistema dei valori tra chi offre e chi compra. Riunirsi sotto un logo comune risponde all'esigenza di comunicare al potenziale cliente gli sforzi dell'impresa verso la qualità. Questa scelta (e con essa il concetto di tutela dell'ospite) rappresenta un'opportunità e una sfida per il sistema turistico italiano.

Il Marchio di qualità fornisce ai clienti attuali e potenziali una valutazione obiettiva del livello di servizio offerto. Il Marchio di qualità, rappresenta una garanzia per il turista ed offre una serie di indubbi vantaggi sia per gli esercenti che per i turisti: visibilità, chiarezza di immagine, garanzie di qualità, facilità di scelta per il turista. Nonostante molte imprese visitate ed analizzate avessero votazioni buone o sufficienti, solo coloro che hanno ottenuto un punteggio da 150 a 200 hanno ricevuto il Marchio di qualità, perché il marchio viene assegnato solo a quegli esercizi che hanno un'offerta di eccellenza.

Nei Quality Hotels si valutano tutti gli aspetti dell'ospitalità. Il Marchio di Qualità viene assegnato solo a quegli alberghi che hanno una offerta di eccellenza.

I Quality Restaurants in partnership con la Fipe, sono nati per migliorare la qualità del servizio in Italia. I ristoranti che ottengono il Marchio di Qualità, devono condividere una politica di accoglienza e offrire un giusto rapporto qualità prezzo nella ristorazione.

Il Marchio di Qualità degli Agriturismi e dei bed & breakfast vuole essere un raggio guida teso ad illuminare le migliori strutture italiane. È un marchio a tutela dell'ospite che garantisce, nelle strutture selezionate, una permanenza piena di soddisfazioni.

### **Decalogo Qualità Restaurant**

1. Il ristorante è ben segnalato e in ottime condizioni generali.
2. Il menù, con i prezzi, è esposto all'esterno del locale, presenta prodotti di autenticità garantita ed è messo a disposizione dei clienti insieme alla carta dei vini.
3. Il personale addetto al servizio è professionale, cordiale ed efficiente.
4. Le proposte enogastronomiche del ristorante sono coerenti con la categoria di appartenenza e garantiscono una varietà di portate.
5. La sala ristorante è pulita, ordinata e ben illuminata.
6. Le toilette sono pulite e in perfetto stato di manutenzione.
7. Nella cucina sono rispettate le normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.
8. Gli ambienti sono accoglienti e confortevoli sia in termini di qualità dell'aria che di acustica.
9. Il conto è articolato in voci di spesa facilmente comprensibili e può essere saldato con i principali mezzi di pagamento.
10. La gestione del ristorante è attenta alla tutela ambientale.

n. 62 del 25/11/08