Premiazione delle strutture turistiche di qualità della provincia reggina, con l'attribuzione dei marchi "Ospitalità Italiana" e "Tradizioni Reggine"- Saperi e Sapori in tavola" edizione 2016 24 maggio 2016

Reggio Calabria, 24 maggio 2016.

Si è svolta, nella mattinata di oggi, la premiazione delle strutture turistiche di qualità, insignite dei marchi "Ospitalità Italiana" e "Tradizioni Reggine - Saperi e Sapori in tavola" con la consegna di 68 attestati di certificazione.

Da anni la Camera di Commercio certifica le imprese con l'attribuzione del Marchio "Ospitalità Italiana", promosso su scala nazionale da IS.NA.R.T (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche), rivolto alle strutture ricettive (Alberghi, Ristoranti, Residenze turistico alberghiere, Bed & Breakfast, Agriturismi, Stabilimenti balneari, Campeggi) che garantiscono ai clienti un'ospitalità accogliente e qualificata attraverso un livello di servizio conforme ai requisiti di un preciso disciplinare.

Dal 2016 il marchio sarà rivolto, oltre che alle strutture ricettive e ristorative, anche alle altre imprese di servizi della filiera turistica della provincia di Reggio Calabria come le case vacanze, gli esercizi di commercio di prodotti tipici e le agenzie di viaggi e, obiettivo della Camera, sarà anche quello di caratterizzare gli operatori della filiera certificati con elementi di tipicità e legame con il territorio.

La Camera di Commercio ha, inoltre, istituito già dal 2008, il marchio "Tradizioni Reggine – saperi e sapori in tavola", riconosciuto alle imprese di ristorazione che si differenziano per la tipicità dell'offerta eno-gastronomica, legata alla tradizione ed all'utilizzo di prodotti tipici del territorio.

Lo stesso marchio promuove, con una specifica menzione, anche quelle strutture ristorative che si impegnano a valorizzare i piatti e le risorse enogastronomiche coerenti con i principi della "Dieta Mediterranea".

Nell'ambito della premiazione delle strutture turistiche di qualità della provincia reggina con l'attribuzione dei marchi "Ospitalità Italiana" e "Tradizioni Reggine - Saperi e Sapori in tavola" edizione 2016, è stato, altresì, presentato il progetto EXPERIENCE ITALY SOUTH AND BEYOND per la valorizzazione e l'internazionalizzazione delle filiere agroalimentare e turistica.

Il progetto, promosso da ISNART e sostenuto dal Ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo, è teso a valorizzare l'offerta turistica dei territori e le relative produzioni enogastronomiche tipiche ed è rivolto alle aziende agricole ed agroalimentari di sei regioni del Mezzogiorno (Basilicata, Calabria, Campania, Puglia, Sardegna e Sicilia) condotte da giovani under 40 e con produzioni che riguardano una o più linee di prodotti a marchio d'origine (DOP, IGP,

STG per gli alimenti, DOC, DOCG, IGT per i vini) e/o biologiche.

Nel corso del 2015 la Camera di Commercio di Reggio Calabria ha avviato anche un rapporto di partenariato con l'Università della Calabria, presso cui si svolge il corso di laurea magistrale in valorizzazione dei sistemi turistico culturali, e in particolare con il Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali– Centro Ricerche e Studi sul Turismo (di seguito denominato anche "CReST"), con l'obiettivo di collaborare secondo un modello di approccio partenariale e di governance condivisa, nella realizzazione di attività di studio, di ricerca, formazione e progettazione, finalizzate alla valorizzazione ed alla crescita sostenibile ed innovativa del turismo e del turismo residenziale.

Programma

Brochure

La mappa delle strutture certificate