

**MANUAL DE ADHESIÓN
L' EXQUISIT MEDITERRANI**

ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

(nueva versión)



MANUAL - VALORES DE L'EXQUISIT MEDITERRANI

1. Conceptualización del Turismo Gastronómico “L'Exquisit Mediterrani”

La **Red Gastroturística de la Comunitat Valenciana** es un instrumento que vincula turismo y gastronomía impulsado por la Generalitat Valenciana a través de Turisme Comunitat Valenciana, para reivindicar la gastronomía propia, potenciar el producto turístico-gastronómico y reforzar los atributos mediterráneos de identidad de la marca turística de la Comunidad Valenciana. Un red de gobernanza colaborativa que conecta iniciativas turístico-gastronómicas a lo largo del territorio, genera sinergias entre actores y fomenta la preservación, el desarrollo e innovación de la gastronomía como elemento identificativo del alto valor y su oferta turística, como recurso turístico de “primer orden” (Ley 15/2018).

Es también, una **red de comunicación y divulgación** al consumidor turístico de los valores de la “Gastronomía Mediterránea en Vivo”. Comparte una visión global del hecho gastronómico y su aportación a la experiencia del turista, argumenta el paisaje agrario e industrial y sus usos y valores etnológicos, con capacidad para conectar el recetario tradicional con la alta cocina de vanguardia, el producto alimentario, la cultura y el modo de vida mediterráneos.

Involucra administraciones públicas, empresas, territorios, universidades, productores, cocineros, consumidores y prescriptores del turismo gastronómico; y desarrolla su actividad de forma colaborativa en ámbitos como el suministro, elaboración y producción gastronómica, ciencia aplicada al turismo gastronómico, innovación, emprendimiento o el desarrollo de nuevas experiencias turísticas y su promoción, reposicionamiento de destinos y proyección internacional.

Sus principales **soportes** son la Red de CdT's, el Plan de Acción Turístico- Gastronómico de la Comunitat Valenciana, los programas de incentivos y una marca de prestigio sobre la que se articula el sistema de reconocimiento y distinción del producto.

En lo que respecta a los establecimientos de **restauración, deben estar presentes en la marca exclusivamente aquellos que prestan un servicio excelente, diferencial, de calidad, en la Comunitat Valenciana, y orientados claramente a la actividad turística.**

Tanto los establecimientos como las entidades adheridas a l'Exquisit Mediterrani deberán cumplir, además de con el código ético del turismo, con el decálogo gastronómico de la Comunitat Valenciana.

Decálogo gastronómico de la Comunitat Valenciana

1. La Comunitat Valenciana forma parte de un entorno cultural, histórico y alimentario reconocido por la UNESCO como Patrimonio de la Humanidad. Por ello adquirimos el compromiso de fomentar una alimentación saludable y sostenible basada en los recursos naturales propios de nuestro territorio.

2. Respeto y reconocimiento a las tradiciones e instituciones que han forjado la estructura social de los territorios de la Comunitat Valenciana: donde encontramos legados patrimoniales como el Tribunal de las Aguas, las comunidades de regantes; técnicas agrarias, marcos de plantación y cultivos tradicionales, la huerta, los arrozales, viñedos, variedades de cítricos; los gremios artesanales, el espíritu comercial reflejado en La Tira de Contar, mercados, hornos; tradiciones y artes de pesca, vela latina; folklore y una inabarcable cultura festiva todo ello ligado a la gastronomía.

3. Adquirimos el compromiso de transmitir el legado gastronómico recibido en las mejores condiciones y de la forma más lúdica y didáctica posible, con argumentos tan sólidos como nuestro recetario, la rica despensa y el paisaje gastronómico.

4. Velar por la autenticidad de las variedades y sabores de los alimentos, vinculados con el territorio y sus gentes. Impulsar el producto local y singular, frente al industrial y global, promover la producción y el consumo ético y responsable.

5. Integrar en la estrategia de promoción turística al sector productivo agroalimentario como origen de la materia prima y base de la gastronomía sobre la que se fundamenta el PIB de nuestra Comunitat.

6. Impulsar el emprendimiento en todas las áreas de la gastronomía, dotando de amplia formación a nuestros profesionales para convertirlos en embajadores de la excelencia, de la buena mesa y de los productos de la Comunitat Valenciana,

7. Fomentar la innovación, la investigación y la creatividad en la gastronomía desde nuestras raíces sin perder la identidad que nos caracteriza, desde todos los centros de innovación, cualificación y formación de Turisme, así como desde las instituciones académicas públicas y

privadas

8. Generar un potente impulso de la diplomacia gastronómica de la Comunitat Valenciana a través de encuentros, redes de interés común, foros y programas de cooperación con ciudades, estados y regiones.

9. Proyectar la viabilidad y el futuro de la gastronomía con la garantía de su promoción y uso. Si el patrimonio que atesoramos no se usa ni se trasmite, nadie lo heredará, y no queremos que caiga nada más en el olvido.

10. Nuestra gastronomía forma parte de un área privilegiada del arco mediterráneo, aunque ha mantenido su singularidad, producto del crisol de civilizaciones y acontecimientos que han forjado un relato culinario complejo.

2. Objetivos/valores de la Red Gastroturística CV - L'Exquisit Mediterrani

- Reconocimiento de la riqueza gastronómica de la Comunitat Valenciana como **factor diferencial** para potenciar la **singularidad turística de marca mediterránea**. Los establecimientos adheridos deberán aportar un valor diferencial, un carácter personal que transmita la autenticidad y riqueza de la gastronomía propia de la Comunitat Valenciana.
- Reivindicación de la gastronomía como oportunidad transversal para la economía turística: un elemento de **identidad y autenticidad cultural** que contribuye a la interpretación y preservación del paisaje, con capacidad para atraer visitantes a lo largo de todo el año, **aportar valor añadido a toda experiencia turística, vertebrar el territorio y generar riqueza y beneficios intersectoriales**.
- Introducción de un nuevo **concepto más rico, genuino y global de la “experiencia turística- gastronómica”**, una “cadena de valor” que conecte el paisaje, la producción y transformación agroalimentaria, los mercados, el patrimonio, el relato cultural del recetario autóctono y la innovación de nuestra cocina de vanguardia.

- Nueva política de fomento del Turismo Gastronómico con parámetros de **honestidad, autenticidad, sostenibilidad, innovación, conocimiento y excelencia.**
- **Son valores esenciales de l'Exquisit Mediterrani la calidad, la diferenciación, ofrecer una experiencia gastronómica al turista, innovando y preocupándose por la mejora continua a través de:**
 - Vocación de servicio y atención al turista
 - La hospitalidad como referente
 - Afán de superación
 - Producto excelente y de proximidad
 - Innovación
 - Velar por la autenticidad de las variedades y sabores de los alimentos, vinculados con el territorio y sus gentes
 - Impulsar el producto local y singular, frente al industrial y global
 - Promoviendo la producción y el consumo ético y responsable
 - Capacidad de integrarse en los circuitos de generación de productos turísticos
 - Ofrecer experiencias gastronómicas, no dar de comer simplemente
 - Los establecimientos l'Exquisit son embajadores de la buena mesa

3. Adhesión a L'Exquisit Mediterrani - Empresas Turismo Gastronómico

Turisme Comunitat Valenciana pone en marcha una nueva fase de desarrollo de la Red Gastro Turística CV para adherir a las empresas del producto turístico gastronómico al sello de L'Exquisit Mediterrani, iniciando este proceso por los **establecimientos de restauración.**

Con esta acción se pretende, por una parte, mejorar la identificación de la oferta turística gastronómica propia, de calidad y diferenciada por parte de la demanda turística y, por otra, potenciar la competitividad del producto turístico gastronómico focalizando mejor las estrategias, incentivos y programas públicos de fomento hacia las empresas.

Aquellos restaurantes que cuenten con la distinción “Estrella Michelin” o “Sol Repsol”, y cuyas elaboraciones se identifiquen con la gastronomía de la Comunitat Valenciana, quedan exentos de solicitud de los requisitos exigidos puesto que dicho reconocimiento implica el cumplimiento de los requisitos de l’Exquisit.

1 – TIPOLOGÍAS DE EMPRESAS A LAS QUE VA DIRIGIDO ESTE MANUAL

- Establecimientos de restauración gastronómicos: restaurantes, bares gastronómicos y restaurantes en hoteles basados en la cocina tradicional de la Comunitat Valenciana.

2 – REQUISITOS ADHESIÓN L’EXQUISIT MEDITERRANI – ESTABLECIMIENTOS DE RESTAURACIÓN

2.1 - Generales del programa

Cumplimiento 100% (11 requisitos).

1-G La empresa titular del establecimiento o servicio está legalmente constituida. El establecimiento está emplazado y ofrece los servicios en un municipio de la Comunitat Valenciana y cumple con toda la normativa y obligaciones legales exigibles para ejercer su actividad en el momento de la solicitud de adhesión.

2-G Está adherida al Código Ético del Turismo.

3-G Asume los valores de la Red Gastro Turística L’Exquisit Mediterrani.

4-G Dispone de **página web propia** y otros soportes de comunicación en las redes individualizado y propio (como perfil en redes sociales activas), con información básica actualizada de la empresa (horario, contacto, ubicación, geolocalización...), de los servicios y experiencias gastronómicas que componen su oferta y del procedimiento de reserva. La información básica estará en castellano y/o valenciano y en inglés o lengua extranjera de su mercado internacional preferente.

5-G Se compromete a disponer del **distintivo “L’Exquisit Mediterrani”** en su página web y perfil en redes, en sus soportes de comunicación e instalaciones del establecimiento, respetando el manual de aplicación gráfica que facilite Turisme Comunitat Valenciana.

6-G Está dispuesto a participar en acciones de promoción y coordinación del producto, impulsadas desde Turisme Comunitat Valenciana.

7-G Se compromete a aportar información estadística solicitada por Turisme Comunitat

Valenciana con la que mejorar el producto turístico gastronómico.

8-G Está dispuesto a trabajar con touroperadores y agencias de viajes.

9-G Se compromete a asegurar adecuados niveles de calidad tanto en sus infraestructuras como en la prestación de sus servicios, en la gestión medioambiental, la seguridad alimentaria y la protección de la salud.

10-G Cuenta con capacidad para atender a sus clientes, además de en castellano y/o valenciano, en inglés (o lengua extranjera de su mercado internacional preferente), si trabaja con mercados internacionales.

11-G Dispone de la posibilidad de cobro con tarjeta de crédito/débito, PayPal, Bizum o transferencia bancaria.

2.2 – Específicos del programa

Cumplimiento 100% de los requisitos obligatorios para establecimientos de restauración (12 requisitos) y 50% de los recomendados (un mínimo de 6 requisitos).

RO=requisito restaurantes obligatorio / RR=requisito restaurantes recomendado

A) Requisitos GASTRONÓMICOS

1-RO La oferta del establecimiento cuenta en su mayoría con elaboraciones gastronómicas basadas en recetas, platos tradicionales, técnicas y productos vinculados a la cultura tradicional gastronómica de la Comunitat Valenciana.

2-RO El establecimiento incluye en su oferta elaboraciones y platos que contengan al menos un 25% de productos de origen de la CV. Preferentemente materia prima con DO, IGP, otras marcas de calidad agroalimentaria, productos artesanos certificados, agricultura ecológica o razas autóctonas de la CV.

3-RO La carta de vinos contiene al menos un 20% de referencias de la CV. En cartas de más de 50 referencias, el mínimo será de 10. Dentro de la oferta de vinos de la CV, al menos el 70% serán de la DO Valencia, Utiel- Requena, Alicante, IGP Castellón, vinos de pago de la CV y/o otros vinos de calidad contrastada de la CV. Alguno de los vinos que acompañan a los menús degustación contará con DO de la CV, IGP, vinos de pago y/o otros vinos de calidad contrastada de la CV.

4-RR El aceite que se ofrece en mesa al cliente es AOVE y se contará con al menos una referencia de origen CV.

5-RR El pan que se ofrece en mesa al cliente cuenta con al menos una variedad de producción artesana.

6-RR El establecimiento basa gran parte de su carta en productos de temporada y de proximidad adquiridos directamente a productores o en mercados locales.

7-RR El vino de la casa o recomendado será de una DO de la CV, IGP, vinos de pago de la CV y/o otros vinos de calidad contrastada de la CV.

8-RR El establecimiento ofrece algún tipo de aperitivo o tapa de la casa basada en la utilización de productos, recetas o elaboraciones de la CV.

9-RR El establecimiento utiliza aguas, cafés, infusiones, especias, edulcorantes, bebidas espirituosas u otros productos de similar naturaleza procesados o producidos en la CV.

10-RR El establecimiento figura en alguna guía gastronómica de referencia del panorama nacional, internacional o local, o cuenta con premios o distinciones profesionales de prestigio.

B) Requisitos de SERVICIOS TURÍSTICOS

11- RO El personal tiene conocimientos sobre la cultura gastronómica de la Comunitat Valenciana y es capaz de informar y asesorar al cliente en su elección.

12-RO El personal es capaz de proporcionar información turística básica al cliente sobre el destino en el que se encuentra y de difundir los soportes informativos que, a tal fin, pueda proporcionar Turisme Comunitat Valenciana.

13-RO El establecimiento cuenta con un perfil en páginas externas o canales sociales de internet que permitan comentarios (tipo Trip Advisor, El Tenedor, Google u otros espacios de la Internet especializados en opiniones).

14-RO La oferta gastronómica del establecimiento se ofrece (en la carta, listado, internet ...) en

uno o más idiomas extranjeros (siendo uno el inglés y otro en función de los mercados internacionales de preferencia) aparte del castellano y/o valenciano. A efectos de análisis de los requisitos cumplidos no se considerarán las traducciones automáticas, dado que estos sistemas generan textos, en ocasiones, confusos e incoherentes.

15-RO El personal es capaz de atender en castellano y/o valenciano e inglés (o lengua extranjera de su mercado internacional preferente).

16-RO Los elementos de promoción y comunicación (web, folletos ...) y señalización interior se ofrecen al menos en castellano y/o valenciano e inglés (o lengua extranjera de su mercado internacional preferente). A efectos de análisis de los requisitos cumplidos no se considerarán las traducciones automáticas, dado que estos sistemas generan textos, en ocasiones, confusos e incoherentes.

17-RR El establecimiento organiza o colabora activamente en actividades de experiencias gastronómicas con cierta regularidad, que tienen relación con el conocimiento de los productos, tradiciones gastronómicas de la CV o con su propuesta gastronómica (catas, talleres, demostraciones, experiencias, jornadas gastronómicas, etc.).

18-RR Además de la oferta estándar, el establecimiento, cuando así lo permita su entorno, ofrece otros servicios con el objeto de mejorar la oferta turística y gastronómica propia y/o del producto L'Exquisit Mediterrani como, por ejemplo, información o reserva de visitas a bodegas y/o a otros establecimientos como museos, explotaciones agroalimentarias visitables, visitas guiadas, mercados, lonjas visitables, etc.

19-RR El establecimiento, en su caso, está adherido o pertenece a algún programa de gestión y promoción turística como rutas turísticas, clubs de producto, programa Creaturisme, entre otros.

C) Requisitos de GESTIÓN

20-RO El establecimiento tiene implantado algún sistema certificado de aseguramiento y gestión de la calidad turística, para garantizar unos niveles adecuados tanto en el servicio, en el mantenimiento de las infraestructuras y la seguridad alimentaria (Q, SICTED, ISO 9001, etc)

21-RO El establecimiento cuenta con criterios de gestión medioambiental mediante la aplicación de buenas prácticas como separación de residuos, eficiencia energética, ahorro de consumos de

agua, utilización de productos biodegradables.; o cuenta con certificados de gestión medioambiental acreditables.

22-RO El 30% personal ha participado en los dos últimos años (sumando un mínimo de 20 horas anuales por persona) en actividades de formación y reciclaje relacionadas con la materia como por ejemplo turismo gastronómico, gastronomía local, cocina, sala, productos autóctonos, atención al cliente o sobre mejora de la gestión y el servicio turístico. Quedando **exentos** los certificados o formación propios obligatorios de su profesión, como puede ser el certificado de manipulador de alimentos.

23-RR El establecimiento cuenta con una política de buenas prácticas de accesibilidad y, más allá del cumplimiento de la normativa de aplicación, cuenta con propuestas y medidas específicas adicionales. Con la finalidad así de mejorar la accesibilidad universal a sus servicios y atención a clientes con necesidades especiales, como personas con diversidad física, mental, intelectual, sensorial, personas mayores, con alergias, intolerancias alimentarias, etc.

24-RR El establecimiento está adscrito a alguna asociación empresarial.

3- PROCEDIMIENTO DE ADHESIÓN

Turisme Comunitat Valenciana habilita una **microsite** para la gestión del producto turístico gastronómico e información a las empresas adheridas a L'Exquisit Mediterrani, donde se informa del procedimiento de adhesión y requisitos.

Desde esta página se accede a un **formulario web** que recoge los datos básicos del establecimiento para realizar la solicitud de adhesión. Una vez rellenados los datos del establecimiento se debe subir el *Protocolo de Adhesión* debidamente cumplimentado y **firmado electrónicamente**.

Una vez cumplimentado, se realizará la revisión y comprobaciones pertinentes y se enviará al establecimiento un documento validando su adhesión a L'Exquisit Mediterrani.