

**MANUAL D'ADHESIÓ
L' EXQUISIT MEDITERRANI**

ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ

(nova versió)



MANUAL – VALORS DE L'EXQUISIT MEDITERRANI

1. Conceptualització del Turisme Gastronòmic “L'Exquisit Mediterrani”

La **Xarxa Gastroturística de la Comunitat Valenciana** és un instrument que vincula turisme i gastronomia impulsat per la Generalitat Valenciana a través de Turisme Comunitat Valenciana, per a reivindicar la gastronomia pròpia, potenciar el producte turístic-gastronòmic i reforçar els atributs mediterranis d'identitat de la marca turística de la Comunitat Valenciana. Un xarxa de governança col·laborativa que connecta iniciatives turístic-gastronòmiques al llarg del territori, genera sinergies entre actors i fomenta la preservació, el desenvolupament i innovació de la gastronomia com a element identificatiu de l'alt valor i la seua oferta turística, com a recurs turístic de “primer ordre” (Llei 15/2018).

És també, una **xarxa de comunicació i divulgació** al consumidor turístic dels valors de la “Gastronomia Mediterrània en Viu”. Comparteix una visió global del fet gastronòmic i la seua aportació a l'experiència del turista, argumenta el paisatge agrari i industrial i els seus usos i valors etnològics, amb capacitat per a connectar el receptari tradicional amb l'alta cuina d'avantguarda, el producte alimentari, la cultura i la manera de vida mediterranis.

Involucra administracions públiques, empreses, territoris, universitats, productors, cuiners, consumidors i prescriptores del turisme gastronòmic; i desenvolupa la seua activitat de manera col·laborativa en àmbits com el subministrament, elaboració i producció gastronòmica, ciència aplicada al turisme gastronòmic, innovació, empenedoria o el desenvolupament de noves experiències turístiques i la seua promoció, reposicionament de destins i projecció internacional.

Els seus principals suports són la Xarxa de CdT's, el Pla d'Acció Turístic- Gastronòmic de la Comunitat Valenciana, els programes d'incentius i una marca de prestigi sobre la qual s'articula el sistema de reconeixement i distinció del producte.

Pel que fa als establiments de **restauració, han de ser presents en la marca exclusivament aquells que presten un servei excel·lent, diferencial, de qualitat, en la Comunitat Valenciana, i orientats clarament a l'activitat turística.**

Tant els establiments com les entitats adherides a l'Exquisit Mediterrani hauran de complir, a més d'amb el codi ètic del turisme, amb el decàleg gastronòmic de la Comunitat Valenciana.

Decàleg gastronòmic de la Comunitat Valenciana

1. La Comunitat Valenciana forma part d'un entorn cultural, històric i alimentari reconegut per la UNESCO com a Patrimoni de la Humanitat. Per això adquirim el compromís de fomentar una alimentació saludable i sostenible basada en els recursos naturals propis del nostre territori.

2. Respecte i reconeixement a les tradicions i institucions que han forjat l'estructura social dels territoris de la Comunitat Valenciana: on trobem llegats patrimonials com el Tribunal de les Aigües, les comunitats de regants; tècniques agràries, marcs de plantació i cultius tradicionals, l'horta, els arrossars, vinyes, varietats de cítrics; els gremis artesanals, l'esperit comercial reflectit en La Tira de Comptar, mercats, forns; tradicions i arts de pesca, vela llatina; folklore i una inabastable cultura festiva tot això lligat a la gastronomia.

3. Adquirim el compromís de transmetre el llegat gastronòmic rebut en les millors condicions i de la forma més lúdica i didàctica possible, amb arguments tan sòlids com el nostre receptari, el ric rebost i el paisatge gastronòmic.

4. Vetlar per l'autenticitat de les varietats i sabors dels aliments, vinculats amb el territori i les seues gents. Impulsar el producte local i singular, enfront de l'industrial i global, promoure la producció i el consum ètic i responsable.

5. Integar en l'estratègia de promoció turística al sector productiu agroalimentari com a origen de la matèria primera i base de la gastronomia sobre la qual es fonamenta el PIB de la nostra Comunitat.

6. Impulsar l'emprenedoria en totes les àrees de la gastronomia, dotant d'àmplia formació als nostres professionals per a convertir-los en ambaixadors de l'excel·lència, de la bona taula i dels productes de la Comunitat Valenciana.

7. Fomentar la innovació, la investigació i la creativitat en la gastronomia des de les nostres arrels sense perdre la identitat que ens caracteritza, des de tots els centres d'innovació, qualificació i formació de Turisme, així com des de les institucions acadèmiques públiques i privades.

8. Generar un potent impuls de la diplomàcia gastronòmica de la Comunitat Valenciana a través de trobades, xarxes d'interés comú, fòrums i programes de cooperació amb ciutats, estats i regions.

9. Projectar la viabilitat i el futur de la gastronomia amb la garantia de la seua promoció i ús. Si el patrimoni que atresem no s'usa ni es transmet, ningú l'heretarà, i no volem que caiga res més en l'oblit.

10. La nostra gastronomia forma part d'una àrea privilegiada de l'arc mediterrani, encara que ha mantingut la seua singularitat, producte del cresol de civilitzacions i esdeveniments que han forjat un relat culinari complex.

2. Objectius/valors de la Xarxa Gastroturística CV - L'Exquisit Mediterrani

- Reconeixement de la riquesa gastronòmica de la Comunitat Valenciana com a **factor diferencial** per a potenciar la **singularitat turística de marca mediterrània**. Els establiments adherits hauran d'aportar un valor diferencial, un caràcter personal que transmeta l'autenticitat i riquesa de la gastronomia pròpia de la Comunitat Valenciana.
- Reivindicació de la gastronomia com a oportunitat transversal per a l'economia turística: un element **d'identitat i autenticitat cultural** que contribueix a la interpretació i preservació del paisatge, amb capacitat per a atraure visitants al llarg de tot l'any, **aportar valor afegit a tota experiència turística, vertebrar el territori i generar riquesa i beneficis intersectorials**.
- Introducció d'un nou **concepte més ric, genuí i global de la "experiència turística-gastronòmica"**, una "cadena de valor" que connecte el paisatge, la producció i transformació agroalimentària, els mercats, el patrimoni, el relat cultural del receptor autòcton i la innovació de la nostra cuina d'avantguarda.
- Nova política de foment del Turisme Gastronòmic amb paràmetres **d'honestat, autenticitat, sostenibilitat, innovació, coneixement i excel·lència**.

- **Són valors essencials de l'Exquisit Mediterrani la qualitat, la diferenciació, oferir una experiència gastronòmica al turista, innovant i preocupant-se per la millora contínua a través de:**
 - Vocació de servei i atenció al turista
 - L'hospitalitat com a referent
 - Afany de superació
 - Producte excel·lent i de proximitat
 - Innovació
 - Vetlar per l'autenticitat de les varietats i sabors dels aliments, vinculats amb el territori i les seues gents
 - Impulsar el producte local i singular, enfront de l'industrial i global
 - Promovent la producció i el consum ètic i responsable
 - Capacitat d'integrar-se en els circuits de generació de productes turístics
 - Oferir experiències gastronòmiques, no donar menjar simplement
 - Els establiments l'Exquisit són ambaixadors de la bona taula

3. Adhesió a L'Exquisit Mediterrani - Empreses Turisme Gastronòmic

Turisme Comunitat Valenciana posa en marxa una nova fase de desenvolupament de la Xarxa Gastro Turística CV per a adherir a les empreses del producte turístic gastronòmic al segell de L'Exquisit Mediterrani, iniciant aquest procés pels **establiments de restauració**.

Amb aquesta acció es pretén, d'una banda, millorar la identificació de l'oferta turística gastronòmica pròpia, de qualitat i diferenciada per part de la demanda turística i, per una altra, potenciar la competitivitat del producte turístic gastronòmic focalitzant millor les estratègies, incentius i programes públics de foment cap a les empreses.

Aquells restaurants que compten amb la distinció "Estrella Michelin" o "Sol Repsol", i les elaboracions del qual s'identifiquen amb la gastronomia de la Comunitat Valenciana, queden exempts de sol·licitud dels requisits exigits perquè aquest reconeixement implica el compliment dels requisits de l'Exquisit.

1 – TIPOLOGIES D’ EMPRESES A LES QUALS VA DIRIGIT AQUEST MANUAL

- Establiments de restauració gastronòmics: restaurants, bars gastronòmics i restaurants en hotels basats en la cuina tradicional de la Comunitat Valenciana.

2 – REQUISITS ADHESIÓ L’EXQUISIT MEDITERRANI – ESTABLIMENTS DE RESTAURACIÓ

2.1 - Generals del programa

Compliment 100% (11 requisits).

1-G L'empresa titular de l'establiment o servei està legalment constituïda. L'establiment està emplaçat i ofereix els serveis en un municipi de la Comunitat Valenciana i compleix amb tota la normativa i obligacions legals exigibles per a exercir la seua activitat en el moment de la sol·licitud d'adhesió.

2-G Està adherida al Codi Ètic del Turisme.

3-G Assumeix els valors de la Xarxa Gastro Turística L'Exquisit Mediterrani.

4-G Disposa de **pàgina web pròpia** i altres suports de comunicació en les xarxes individualitzat i propi (com a perfil en xarxes socials actives), amb informació bàsica actualitzada de l'empresa (horari, contacte, ubicació, geolocalització...), dels serveis i experiències gastronòmiques que componen la seua oferta i del procediment de reserva. La informació bàsica estarà en castellà i/o valencià i en anglés o llengua estrangera del seu mercat internacional preferent.

5-G Es compromet a disposar del **distintiu “L’Exquisit Mediterrani”** en la seua pàgina web i perfil en xarxes, en els seus suports de comunicació i instal·lacions de l'establiment, respectant el manual d'aplicació gràfica que facilite Turisme Comunitat Valenciana.

6-G Està disposat a participar en accions de promoció i coordinació del producte, impulsades des de Turisme Comunitat Valenciana.

7-G Es compromet a aportar informació estadística sol·licitada per Turisme Comunitat Valenciana amb la qual millorar el producte turístic gastronòmic.

8-G Està disposat a treballar amb touroperadores i agències de viatges.

9-G Es compromet a assegurar adequats nivells de qualitat tant en les seues infraestructures com

en la prestació dels seus serveis, en la gestió mediambiental, la seguretat alimentària i la protecció de la salut.

10-G Compta amb capacitat per a atendre els seus clients, a més d'en castellà i/o valencià, en anglés (o llengua estrangera del seu mercat internacional preferent), si treballa amb mercats internacionals.

11-G Disposa de la possibilitat de cobrament amb targeta de crèdit/dèbit, PayPal, Bizum o transferència bancària.

2.2 – Específics del programa

Compliment 100% dels requisits obligatoris per a establiments de restauració (12 requisits) i 50% dels recomanats (un mínim de 6 requisits).

RO=requisit restaurants obligatori / RR=requisit restaurants recomanat

A) Requisits GASTRONÒMICS

1-RO L'oferta de l'establiment compta en la seua majoria amb elaboracions gastronòmiques basades en receptes, plats tradicionals, tècniques o productes vinculats a la cultura tradicional gastronòmica de la Comunitat Valenciana.

2-RO L'establiment inclou en la seua oferta elaboracions i plats que continguen almenys un 25% de productes d'origen de la CV, preferentment matèria primera amb DO, IGP, altres marques de qualitat agroalimentària, productes artesans certificats, agricultura ecològica o races autòctones de la CV.

3-RO La carta de vins conté almenys un 20% de referències de la CV. En cartes de més de 50 referències, el mínim serà de 10. Dins de l'oferta de vins de la CV, almenys el 70% seran de la DO València, Utiel- Requena, Alacant, IGP Castelló, vins de clos de la CV i/o altres vins de qualitat contrastada de la CV. Algun dels vins que acompanyen als menús degustació comptarà amb DO de la CV, IGP, vins de clos i/o altres vins de qualitat contrastada de la CV.

4-RR L'oli que s'ofereix en taula al client és AOVE i es comptarà amb almenys una referència d'origen CV.

5-RR El pa que s'ofereix en taula al client compta amb almenys una varietat de producció artesana.

6-RR L'establiment basa gran part de la seua carta en productes de temporada i de proximitat adquirits directament a productors o en mercats locals.

7-RR El vi de la casa o recomanat serà d'una DO de la CV, IGP, vins de clos de la CV i/o altres vins de qualitat contrastada de la CV.

8-RR L'establiment ofereix algun tipus d'aperitiu o tapa de la casa basada en la utilització de productes, receptes o elaboracions de la CV.

9-RR L'establiment utilitza aigües, cafés, infusions, espècies, edulcorants, begudes espirituoses o altres productes de similar naturalesa processats o produïts en la CV.

10-RR L'establiment figura en alguna guia gastronòmica de referència del panorama nacional, internacional o local, o compta amb premis o distincions professionals de prestigi.

B) Requisits de SERVEIS TURÍSTICS

11- RO El personal té coneixements sobre la cultura gastronòmica de la Comunitat Valenciana i és capaç d'informar i assessorar el client en la seua elecció.

12-RO El personal és capaç de proporcionar informació turística bàsica al client sobre el destí en el qual es troba i de difondre els suports informatius que, a tal fi, puga proporcionar Turisme Comunitat Valenciana.

13-RO L'establiment compta amb un perfil en pàgines externes o canals socials d'internet que permeten comentaris (tipus Trip Advisor, El Tenedor, Google o altres espais de la Internet especialitzats en opinions).

14-RO L'oferta gastronòmica de l'establiment s'ofereix (en la carta, llistat, internet ...) en un o més idiomes estrangers (sent un l'anglès i un altre en funció dels mercats internacionals de preferència) a part del castellà i/o valencià. A l'efecte d'anàlisi dels requisits complits no es consideraran les traduccions automàtiques, atés que aquests sistemes generen textos, a vegades, confusos i incoherents.

15-RO El personal és capaç d'atendre en castellà i/o valencià i anglés (o llengua estrangera del seu mercat internacional preferent).

16-RO Els elements de promoció i comunicació (web, fullets ...) i senyalització interior s'ofereixen almenys en castellà i/o valencià i anglés (o llengua estrangera del seu mercat internacional preferent). A l'efecte d'anàlisi dels requisits complits no es consideraran les traduccions automàtiques, atés que aquests sistemes generen textos, a vegades, confusos i incoherents.

17-RR L'establiment organitza o col·labora activament en activitats d'experiències gastronòmiques amb una certa regularitat, que tenen relació amb el coneixement dels productes, tradicions gastronòmiques de la CV o amb la seua proposta gastronòmica (tastos, tallers, demostracions, experiències, jornades gastronòmiques, etc.).

18-RR A més de l'oferta estàndard, l'establiment, quan així ho permeta el seu entorn, ofereix altres serveis a fi de millorar l'oferta turística i gastronòmica pròpia i/o del producte L'Exquisit Mediterrani com, per exemple, informació o reserva de visites a cellers i/o a altres establiments com a museus, explotacions agroalimentàries visitables, visites guiades, mercats, llotges visitables, etc.

19-RR L'establiment, en el seu cas, està adherit o pertany a algun programa de gestió i promoció turística com a rutes turístiques, clubs de producte, programa Creaturisme, entre altres.

C) Requisits de GESTIÓ

20-RO L'establiment té implantat algun sistema certificat d'assegurament i gestió de la qualitat turística, per a garantir uns nivells adequats tant en el servei, en el manteniment de les infraestructures i la seguretat alimentària (Q, SICTED, ISO 9001, etc.).

21-RO L'establiment compta amb criteris de gestió mediambiental mitjançant l'aplicació de bones pràctiques com a separació de residus, eficiència energètica, estalvi de consums d'aigua, utilització de productes biodegradables.; o compta amb certificats de gestió mediambiental acreditables.

22-RO El **30% personal ha participat en els dos últims anys** (sumant un mínim de 20 hores anuals per persona) en activitats de formació i reciclatge relacionades amb la matèria com per exemple turisme gastronòmic, gastronomia local, cuina, sala, productes autòctons, atenció al client o sobre millora de la gestió i el servei turístic. Quedant **exempts** els certificats o formació propis

obligatoris de la seua professió, com pot ser el certificat de manipulador d'aliments.

23-RR L'establiment compta amb una política de bones pràctiques d'accessibilitat i, més enllà del compliment de la normativa d'aplicació, compta amb propostes i mesures específiques addicionals. Amb la finalitat així de millorar l'accessibilitat universal als seus serveis i atenció a clients amb necessitats especials, com a persones amb diversitat física, mental, intel·lectual, sensorial, persones majors, amb al·lèrgies, intoleràncies alimentàries, etc.

24-RR L'establiment està adscrit a alguna associació empresarial.

3- PROCEDIMENT D' ADHESIÓ

Turisme Comunitat Valenciana habilita una **microsite** per a la gestió del producte turístic gastronòmic i informació a les empreses adherides a L'Exquisit Mediterrani, on s'informa del procediment d'adhesió i requisits.

Des d'aquesta pàgina s'accedeix a un **formulari web** que recull les dades bàsiques de l'establiment per a realitzar la sol·licitud d'adhesió. Una vegada emplenats les dades de l'establiment s'ha de pujar el Protocol d'Adhesió degudament emplenat i **signat electrònicament**.

Una vegada emplenat, es realitzarà la revisió i comprovacions pertinents i s'enviarà a l'establiment un document validant la seua adhesió a L'Exquisit Mediterrani.