

**RETE DI PRODOTTO**  
**FANO GASTRONOMICA**  
DISCIPLINARE

**Premessa**

Per sviluppare una proposta di turismo marinaro a Fano è conveniente che esistano dei ristoranti locali che siano riconosciuti come tali e che propongano piatti a base di pescato locale, proponendo ricette seguendo la tradizione fanese o interpretandole in modo innovativo.

In questo modo si otterrà, da un lato, che il consumatore abbia una garanzia in merito al prodotto da lui consumato, e dall'altro, che si accorci la filiera del consumo del pesce, in quanto saranno gli stessi pescatori, peschiere e imprese ittiche locali a fornire il pesce alle imprese ristorative locali. In questo senso, la Rete si basa proprio sulla valorizzazione del "prodotto a miglio zero".

Data questa premessa, è necessario costruire una rete di ristoranti, trattorie ecc. che garantiscano che i loro piatti siano elaborati con prodotti ittici, vongole, piccola pesca e frutti di mare pescati nell'Adriatico (nell'area di pesca Rimini-Porto Recanati) e scaricati nel porto di Fano.

La rete includerà quei locali che offrono prodotti del proprio mare, con la filosofia del miglio zero, cioè utilizzando i prodotti della pesca artigianale ed i prodotti dell'acquacoltura presenti nel territorio, oltre a quelli elaborati da produttori del territorio.

Essere un esercizio riconosciuto come «Ristorante del Mare di Fano» significa assumersi la responsabilità nei confronti dei turisti/clienti di offrire la **massima valorizzazione del prodotto ittico locale** (indipendentemente dal livello o tipologia di locale).

I partecipanti si impegnano con il territorio e la sua gente, sostenendo la pesca sostenibile a livello ambientale e sociale.

**1. Oggetto**

Il presente disciplinare ha come oggetto la strutturazione della Rete di **Strada dei Ristoranti del Mare di Fano**, intesa come aggregazione di operatori della ristorazione della città che compongono l'offerta gastronomica di pesce e molluschi dell'ambito territoriale. Regola l'adesione dei soggetti interessati, stabilendo dei requisiti che i ristoratori dovranno avere e rispettare.

## 2. Soggetto promotore

Il soggetto promotore della Rete è **il Comune di Fano**, il quale ha l'obiettivo di promuovere la sostenibilità e la valorizzazione dei mestieri legati al mare e del cibo attraverso azioni che valorizzino "Fano Marinara" e "Fano Gastronomica".

## 3. Motivazioni per la creazione della rete di prodotto

- Accrescere il valore dei ristoranti di pesce
- Incrementare l'attrattività turistica di Fano
- Rendere visibile e apprezzabile per il turista l'origine del pesce locale acquistato e mangiato
- Valorizzare ristoratori di Fano che propongano piatti a base di pescato locale

Lo scopo è lavorare con i ristoranti del territorio per contribuire a rendere maggiormente accessibili i prodotti ittici della costa di Fano e dell'Adriatico, in una logica di filiera corta, sostenibilità e miglio zero.

#### 4. Obiettivi e finalità

- Promuovere la gastronomia come parte integrante del turismo, in un'ottica sostenibile di filiera corta e a miglio zero
- Promuovere il turismo marinaro attraverso la gastronomia e la preparazione di prodotti gastronomici tipici locali a base di pesce e molluschi
- Promuovere, valorizzare e tutelare i gusti tipici e la tradizione culinaria
- Strutturare un sistema di certificazione utile a contraddistinguere le attività ristorative che fanno uso di prodotti ittici locali
- Informare e rassicurare i clienti sulle caratteristiche del pesce
- Valorizzare la qualità, la genuinità e l'unicità dei prodotti tipici e la professionalità e la cordialità dei produttori della destinazione
- Aiutare gli operatori della ristorazione ittica locale a differenziarsi rispetto al resto degli operatori
- Riunire e collegare in un sistema turistico di qualità gli aderenti, favorendo la collaborazione reciproca e la promozione integrata
- Fornire agli operatori aderenti un marchio di riconoscibilità
- Comunicare un'immagine di Fano "dal mare al piatto"
- Innalzare la qualità complessiva dell'offerta ristorativa, attraverso degli standard stabiliti

#### 5. Valori

La Rete vuole veicolare valori di provenienza garantita del pescato, qualità, genuinità, unicità e tipicità dei prodotti ittici e gastronomici di Fano e la professionalità e l'accoglienza degli operatori. Tutti gli aderenti alla Rete devono rispettare tali valori e strutturare un'offerta in grado di garantirli.

#### 6. Caratteristiche della Rete di Prodotto

La Rete di Prodotto è una forma di aggregazione tra imprese finalizzata alla creazione di un prodotto turistico destinato ad un mercato specifico. Nel caso della Rete **Strada dei Ristoranti del Mare di Fano**, essa mette a sistema gli aspetti e gli elementi della gastronomia ittica del territorio fanese. Essa mira a strutturare un'offerta ristorativa e turistica complessiva di destinazione, volta alla valorizzazione dei prodotti ittici locali, in ottica sostenibile e dei piatti tipici della tradizione.

## 7. Soggetti ammissibili

Sono ammissibili alla Rete solo soggetti privati regolarmente iscritti al Registro delle Imprese della Camera di Commercio di competenza e al Registro regionale del settore della ristorazione. I soggetti ammissibili, intesi come singoli operatori, per aderire alla Rete, dovranno rispettare tutti i requisiti obbligatori previsti nel presente disciplinare. Sono ammissibili i seguenti soggetti:

- Ristoranti, trattorie e osterie (compresi esercizi presso strutture ricettive)

Questi soggetti si impegnano a garantire, all'interno del menù proposto, un'offerta di almeno tre piatti a base di pescato locale, valorizzando la Rete con le imprese ittiche del territorio.

## 8. Vantaggi per gli aderenti alla rete

- Inserimento nel sistema di promozione e comunicazione di Fano (sito [www.visitfano.info](http://www.visitfano.info) e social)
- Inserimento in un sistema di prodotti e di know-how
- Possibilità di diversificare la propria attività economica e generare maggiori ricavi
- Possibilità di ottenere maggiori flussi di clientela
- Possibilità di incrementare la propria visibilità
- Riconoscimento istituzionale garantito dal Comune di Fano

## 9. Diritti degli aderenti alla rete

- Utilizzo di un marchio di prodotto declinato da quello di Visit Fano: Fano Gusto
- Inserimento nel materiale promozionale e informativo dedicato al turismo gastronomico di Visit Fano
- Promozione diversificata nei media e durante le attività promozionali, ogni qualvolta siano attinenti al target e ai mercati obiettivo
- Promozione diversificata via web e social network

## 10. Impegni degli aderenti

- Garantire la valorizzazione del pescato locale (pesce scaricato/acquistato al mercato ittico o porto di Fano)
- Comunicare al consumatore le informazioni riguardo la specie ittica, la sua provenienza e la lavorazione

- Inserire nel proprio sito, nel materiale promozionale e all'ingresso dei propri locali il marchio di appartenenza alla Rete
- Fornire al Comune il materiale promozionale (testi, immagini) aggiornato e nei formati richiesti
- Partecipare ad incontri e corsi di formazione organizzati dalla/per la Rete
- Garantire la fornitura di tutti i servizi e prodotti indicati nel disciplinare
- Collaborare con altri aderenti alla Rete per ottenere migliori risultati economici e qualitativi
- Garantire la disponibilità alla collaborazione ad eventuali azioni di promozione e promocommercializzazione della Rete

### 11. Modalità di adesione e procedura di ammissione

L'adesione alla Rete di Prodotto **Strada dei Ristoranti del Mare di Fano** avviene tramite richiesta scritta da parte dell'impresa attraverso apposita scheda di adesione predisposta dal Comune. L'adesione di soggetti individuali è volontaria e gratuita. Una volta ricevuta la scheda di adesione, regolarmente compilata e sottoscritta, da parte dell'impresa ristorativa che intende aderire alla Rete, il Comune, tramite personale dedicato, provvederà alla verifica del possesso dei requisiti richiesti dal presente disciplinare.

Il soggetto promotore può, a proprio insindacabile giudizio, non accettare o escludere quelle aziende che non rispondono ai requisiti previsti.

Dal momento dell'accettazione della richiesta di adesione alla Rete, l'impresa aderente acquisirà i diritti, i vantaggi e gli impegni illustrati nel seguente disciplinare.

### 12. Il Marchio di riconoscibilità

Riconosce i ristoranti tipici che realizzano piatti della tradizione (anche in chiave innovativa) utilizzando prodotti ittici locali. In sostanza, il marchio identifica i «migliori ristoranti a base di pesce a miglio zero di Fano».

È un marchio gastronomico che identifica gli esercizi che offrono prodotti del mare di Fano. L'acquisizione del Marchio è vincolata all'adeguamento al disciplinare e a un controllo certificato dei requisiti richiesti per ottenerlo.

### 13. Requisiti

Di seguito si illustrano i requisiti minimi (obbligatorie) e i requisiti consigliati per aderire alla Rete ed ottenere il Marchio.

## A. Requisiti generali di servizio (fatte salve tutte le normative di Legge)

REQUISITI DI SERVIZIO	Obbligatorio	Auspicato
Localizzazione nel comune di Fano	✓	
Esposizione chiara del menù e dei relativi prezzi	✓	
Ambienti e servizi adeguati ad una accoglienza di qualità	✓	
Capacità di saper descrivere piatti, materie prime e provenienza in modo professionale (possibilmente anche in altre lingue)	✓	
Indirizzo di posta elettronica attivo	✓	
Predisposizione di almeno una copia del menù in lingua inglese	✓	
Pagamenti con carte di credito e bancomat	✓	
Personale con conoscenza dell'offerta di turismo marinaro del territorio	✓	
Avere prodotti Bio nel menù		✓
Avere prodotti per celiaci nel menù		✓
Dare la possibilità di prenotare online		✓

## B. Requisiti tematizzanti

REQUISITI TEMATIZZANTI	Obbligatorio	Auspicato
Inserire nel menù almeno tre piatti a base di pescato locale (pesce dell'Adriatico), preparati secondo la tradizione fanese o con rivisitazioni	✓	
Inserire almeno due piatti di pesce tipici di Fano elaborati secondo la tradizione (eventualmente su prenotazione)		✓
Utilizzare anche altri prodotti tipici di Fano, con particolare riferimento a quelli con denominazione di origine, come l'Olio Cartoceto, la Moretta ecc.	✓	
	✓	
Accogliere il cliente in modo adeguato, accompagnarlo al tavolo, eventualmente evidenziando la tematizzazione dell'ambiente (marinaro), e saper presentare il piatto	✓	
Servire i piatti e le bevande al tavolo	✓	
Utilizzare almeno l'80% di pesce fresco, pescato nelle 48 ore precedenti, (Proveniente da pesca Medio Adriatico)		✓
Nel caso in cui in una giornata non fosse disponibile il pescato del giorno, il ristorante è tenuto a comunicarlo in modo ben chiaro e visibile al visitatore, nel menù e all'esterno del locale		✓

Indicazione dei fornitori/pescatori/produttori locali sul menù		✓
Indicare nel menu la denominazione e la provenienza del pesce	✓	
Indicare nel menu la tipologia di pesce contenuto nel piatto (selvaggio, fresco, di allevamento)		✓
Messa a disposizione del cliente flyer sulle iniziative di Fano Marinara		✓
Saper consigliare un adeguato abbinamento con vini del territorio (in collaborazione con sommelier)		✓
Menù per bambini		✓
Sito web aggiornato (o pagina Facebook), con traduzione in inglese		✓

### C. Piatti suggeriti

Per quanto riguarda i piatti tradizionali a base di pescato locale da inserire nel menù, si suggeriscono i seguenti:

- ✓ Vongole alla puretta, bombolini in porchetta, razza con i peperoni
- ✓ Spaghetto alle vongole, tagliatella con sugo di sogliola
- ✓ Brodetto (su prenotazione), grigliata (rustita), frittura di paranza

### 14. Animazione della rete di prodotto

Il Comune di Fano, in quanto ente gestore della Rete, realizza le attività di animazione territoriale sia verso gli aderenti alla Rete, per creare collaborazione, sia verso l'esterno, al fine di strutturare una rete di contatti trasversale.

### 15. Comunicazione e promozione

Le attività di comunicazione e promozione della Rete sono programmate, sotto il brand "Fano Gusto", dal Comune di Fano, il quale potrà avvalersi di soggetti terzi per l'attività attraverso le procedure previste dalle norme di legge.

### 16. Controlli

Il Comune di Fano, in qualità di ente gestore della Rete ha la facoltà di effettuare, presso le imprese aderenti, controlli per attestare la veridicità delle informazioni da esse fornite, eventualmente senza preavviso, e anche in seguito alla conferma di adesione. Potrà avvalersi di soggetti terzi per l'attività attraverso le procedure previste dalle norme di legge.

## 17. Cause di espulsione

Le imprese aderenti si impegnano a mantenere gli standard e a rispettare i requisiti minimi. Eventuali cause di espulsione sono:

- Sospensione dell'attività senza adeguata motivazione e comunicazione per più di 30 giorni
- Sospensione anche momentanea dei servizi minimi richiesti senza comunicazione al gestore
- Esito negativo delle verifiche sulla veridicità delle informazioni fornite al Comune e sull'osservanza dei requisiti.

## 18. Recesso

L'impresa ha diritto a rinunciare all'adesione alla Rete di Prodotto e al relativo Marchio in qualsiasi momento, previa comunicazione tramite PEC da far pervenire 30 giorni prima. Il recesso comporta la cancellazione dell'impresa dalle iniziative promozionali della Rete e il divieto di utilizzo del marchio nei propri locali e sul materiale informativo/promozionale.