



TRADIZIONI REGGINE – SAPERI E SAPORI IN TAVOLA

Carattere: settoriale (ristorazione)

Estensione: territoriale (su base provinciale)

Contenuto: qualità, promozione dei prodotti del territorio.

Finalità: il marchio ha lo scopo di garantire al consumatore una offerta gastronomica che risponda alle tradizioni e alle specialità locali, garantendo altresì specifici standard qualitativi del servizio ristorativo offerto.

La Camera di Commercio di Reggio Calabria, nell'ambito delle azioni per la promozione del territorio, si è fatta interprete dell'esigenza di identificare e tutelare le imprese di ristorazione che vogliono differenziarsi per una offerta enogastronomica locale, tipica e di qualità. In quest'ottica sono stati fissati i requisiti che le imprese devono soddisfare, affiancando al valore "qualità", caratteristiche specifiche legate al territorio, proposte culinarie che traggono spunto dalla tradizione o reinterpretazioni che valorizzano l'impiego dei prodotti d'origine della provincia reggina.

Gestione: CAMERA DI COMMERCIO DI REGGIO CALABRIA.

Ente di valutazione: "Agroqualità", organismo terzo e indipendente, che svolge le verifiche ispettive e la valutazione della struttura per conto della Camera di Commercio di Reggio Calabria.

Agroqualità è accreditato da Accredia a fronte della norma UNI CEI EN 45011:1999.

Sito Internet: <http://www.rc.camcom.gov.it/P42A0C524S523/II-Marchio-di-Qualita---Tradizioni-Reggine---saperi-e-sapori-in-tavola-.htm>

Servizi di riferimento: settore della ristorazione (ristoranti, agriturismi) cod. Ateco 2007 56.10.11, 56.10.12

Deposito del marchio c/o UIBM: marchio non registrato.

Imprese aderenti: n. 19 imprese (con rinnovo annuale) al 9.11.2015