

REGOLAMENTO

Associazione Montagnamica

Strada dei Vini e dei Sapori Appennino Bolognese



Associazione Montagnamica

Sede Legale: Via Casaglia n. 4

40036 Monzuno (BO)

info@montagnamica.it

www.montagnamica.it

INDICE

- Art1.** *Caratteri generali.*
- Art2.** *Standard di qualità delle aziende agricole, specializzate in produzioni tipiche.*
- Art3.** *Standard di qualità dei mulini, forni, pasticcerie, panifici e pastifici*
- Art4.** *Standard di qualità delle aziende agrituristiche e fattorie didattiche*
- Art5.** *Standard di qualità delle aziende vitivinicole e dei vini.*
- Art6.** *Standard di qualità delle attività della ricezione alberghiera ed extra-alberghiera, compresi i bed&breakfast e le aziende di turismo rurale.*
- Art7.** *Standard di qualità degli esercizi autorizzati alla somministrazione di pasti, alimenti e bevande.*
- Art8.** *Standard di qualità delle imprese commerciali, dell'artigianato artistico e tradizionale.*
- Art9.** *Standard di qualità delle enoteche e/o botteghe del vino e dei prodotti tipici.*
- Art10.** *Standard di qualità dei consorzi turistici, delle agenzie di viaggio e tour operator.*
- Art11.** *Standard di qualità degli istituti scolastici e di formazione professionale, delle istituzioni e associazioni operanti nel campo culturale, ambientale e turistico*
- Art12.** *Standard di qualità dei Consorzi di tutela e promozione dei prodotti tipici operanti nel campo dell'enogastronomia e delle Associazioni professionali e di categoria*
- Art13.** *Standard di qualità e impegni degli Enti locali, enti parco ed Enti pubblici in genere*
- Art14.** *Standard di qualità dei soggetti pubblici e/o privati non compresi nei precedenti articoli*

Art. 1 - Caratteri generali

Il presente Regolamento definisce gli standard di qualità per tipologia di soggetto aderente all'Associazione Montagnamica – Ente Gestore della Strada dei vini e dei Sapori Appennino Bolognese, riconosciuta dalla Legge Regionale 23/00 .

I soci aderenti a Montagnamica devono essere ubicati nel territorio dell'Appennino Bolognese. Sono previste deroghe su richieste specifiche, proposte al C.d.A. che, in caso di approvazione, provvede a sottoporle all'Assemblea per l'ammissione definitiva.

Il territorio di Montagnamica, con particolare riferimento al progetto speciale "Strada dei Vini e dei Sapori dell'Appennino Bolognese" d'ora in poi abbreviata in svs Appennino Bolognese, è identificato mediante:

- a) segnaletica informativa, posta in prossimità dei soggetti aderenti a Montagnamica, e consistente nella esposizione dello specifico marchio di riferimento secondo le modalità e gli standard individuati, tenuto conto delle necessità di integrazione con circuiti turistici più ampi e delle disposizioni e indicazioni regionali, nazionali e comunitarie in materia;
- b) messa a disposizione, da parte del soggetto aderente, in modo ben visibile e in prossimità dell'ingresso o nel locale di accoglienza, di materiale informativo su Svs Appennino Bolognese;
- c) esposizione, da parte del soggetto aderente, della mappa del territorio specifico di Svs Appennino Bolognese.

Il materiale informativo e illustrativo, comprese guide e carte turistiche è realizzato e divulgato a cura di Montagnamica, che gestisce l'iniziativa con la collaborazione dei vari soci a seconda delle rispettive caratteristiche e competenze.

I prodotti promossi nell'ambito del progetto Svs Appennino Bolognese, anche ai sensi del 2° comma dell'art. 2 della L.R. n° 23 del 07/04/2000, sono riferiti alle produzioni enogastronomiche di qualità, meglio definiti in:

- Legge 10/02/92 n° 164 (denominazione di origine dei vini) e successive modifiche
- Regolamento C.E. n° 2081 e 2082/92 (riconoscimento di prodotti a marchio DOP, IGP, STG);
- Regolamento C.E. 2092/91 (agricoltura biologica) e successive modifiche;
- Legge regionale n° 28 del 28/10/99 (marchio regionale di Qualità Controllata);
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole n° 350 del 08/09/1999 (prodotti tradizionali);
- "Paniere dei Prodotti Svs Appennino Bolognese"

Gli operatori economici aderenti a Montagnamica dovranno produrre e/o mettere in vendita almeno un prodotto contemplato dalle suddette normative e facente parte del "Paniere della Strada dei Vini e dei Sapori Appennino Bolognese". Eventuali deroghe su richieste specifiche, sono proposte dal C.d.A e successivamente approvate dall'Assemblea.

Gli operatori aderenti a Montagnamica sono tenuti ad un atteggiamento improntato all'ospitalità e gentilezza nei confronti del cliente secondo la migliore tradizione locale. Il personale di animazione, gli esperti e operatori dell'ambito enogastronomico utilizzato da Svs Appennino Bolognese e/o dai singoli associati, devono possedere adeguati requisiti di competenza e professionalità.

Così come previsto dall'Art.14 dello statuto dell'Associazione Montagnamica, il Consiglio d'Amministrazione ha funzioni di controllo sulla rispondenza dei requisiti delle strutture di

accoglienza e dei prodotti posti in vendita.

Chiunque può far domanda di adesione. La richiesta sarà valutata dal CdA anche attraverso un sopralluogo, in seguito al riscontro positivo da parte del CdA, la domanda di adesione verrà inoltrata all'Assemblea per l'approvazione. Seguirà comunicazione ai nuovi soci.

Ai soggetti interessati ad aderire a Montagnamica - Svs Appennino Bolognese, ma non ancora in possesso degli standard minimi di qualità, potrà essere consentito un periodo di tempo massimo di 6 mesi per l'adeguamento ai requisiti minimi previsti. La loro adesione diventerà quindi definitiva al raggiungimento di tali requisiti e a seguito del parere positivo del CdA.

Ogni associato dovrà utilizzare il logo della Strada dei Vini e dei Sapori nei propri strumenti di comunicazione informativi (depliant, web, dvd ecc.), mentre per utilizzo del logo nel packaging aziendale il prodotto deve essere inserito nel "Paniere dei Prodotti" e comunque sottoposto alla relativa valutazione da parte del CdA.

Mentre il logo Montagnamica è stato concesso in comodato d'utilizzo oneroso al Mulino Ferri per lo sviluppo della filiera cerealicola legata all'itinerario "La via del Pane".

Art. 2 - Standard di qualità delle aziende agricole, specializzate in produzioni tipiche

Ai fini dell'inserimento in Montagnamica le aziende agricole specializzate in produzioni tipiche, devono possedere i seguenti requisiti ed attenersi alle seguenti regole ed offrire i seguenti servizi:

- idonea segnaletica di ingresso e di avvicinamento all'azienda secondo il *layout* di Svs Appennino Bolognese;
- offrire materiale informativo di Montagnamica - Svs Appennino Bolognese;
- offrire materiale informativo aziendale logato Svs Appennino Bolognese;
- comunicare al personale di Montagnamica gli orari di apertura al pubblico.

Le aziende possono altresì offrire ulteriori servizi, anche con il supporto organizzativo dell'Associazione, per migliorare la qualificazione dell'offerta e senza alcun carattere obbligatorio vengono indicati:

- allestimento di idoneo spazio dedicato alla vendita dei prodotti.
- personale a conoscenza di lingue straniere;
- organizzazione di attività informative finalizzate alla conoscenza ed alla promozione delle produzioni tipiche coltivate e/o trasformate in azienda.
- graduale inserimento negli arredi interni e negli eventuali spazi esterni di elementi e tipologie architettoniche, di arredo e di verde ornamentale secondo criteri di tipicità.
- luogo di accoglienza degli ospiti che attendono per la visita, opportunamente arredato in sintonia con la tipicità del luogo.
- apposizione del marchio Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese sulle etichette e/o confezioni dei propri prodotti, anche in abbinamento al proprio marchio aziendale.

Art.3 - Standard di qualità dei Mulini, forni, pasticcerie, panifici e pastifici

Ai fini dell'inserimento in Montagnamica i mulini, i forni, pasticcerie, panifici e pastifici, devono possedere i seguenti requisiti ed attenersi alle seguenti regole ed offrire i seguenti servizi:

- idonea segnaletica di ingresso e di avvicinamento all'azienda secondo il *layout* di Svs Appennino Bolognese;
- offrire materiale informativo di Svs Appennino Bolognese;
- offrire materiale informativo relativo alla provenienza e caratteristiche delle materie prime e prodotti venduti e/o trasformati logato Svs Appennino Bolognese;
- partecipazione ad attività informative finalizzate alla conoscenza ed alla promozione dei prodotti venduti e/o trasformati.
- Utilizzo delle farine Montagnamica e apposizione del marchio Montagnamica - Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese sulle etichette e/o confezioni dei prodotti, rientranti disciplinare di filiera cerealicola.
- comunicare al personale di Montagnamica gli orari di apertura al pubblico.

I soggetti di cui sopra possono altresì offrire ulteriori servizi al fine di una migliore qualificazione dell'offerta e senza alcun carattere obbligatorio vengono indicati:

- personale a conoscenza di lingue straniere;
- graduale inserimento negli arredi interni e negli eventuali spazi esterni di elementi e tipologie architettoniche, di arredo e di verde ornamentale secondo criteri di tipicità.
- luogo di accoglienza degli ospiti che attendono per la visita, opportunamente arredato in sintonia con la tipicità del luogo.
- allestimento di idoneo spazio dedicato alla vendita e/o messa in evidenza dei prodotti Montagnamica - Svs Appennino Bolognese.

Art. 4 - Standard di qualità delle aziende agrituristiche e fattorie didattiche

Ai fini dell'inserimento in Montagnamica le aziende agrituristiche e fattorie didattiche devono possedere i seguenti requisiti ed attenersi alle seguenti regole:

- idonea segnaletica di ingresso e di avvicinamento all'azienda secondo il *layout* di Svs Appennino Bolognese;
- l'azienda agrituristica che svolge attività di ristorazione deve avere in carta i vini locali, utilizzando i via prioritaria i vini delle aziende associate a Montagnamica, inoltre deve privilegiare l'utilizzo di prodotti del "paniere" nella creazione dei menù di degustazione dei prodotti tipici;
- offrire materiale informativo su Montagnamica - Svs Appennino Bolognese.
- offrire materiale informativo aziendale loggato Svs Appennino Bolognese;
- organizzazione di attività didattiche come corsi di degustazione, visite aziendali
- comunicare al personale di Montagnamica gli orari di apertura al pubblico.

Le aziende di cui sopra possono altresì offrire ulteriori servizi. Ai fini di una migliore qualificazione dell'offerta e senza alcun carattere obbligatorio vengono indicati:

- personale a conoscenza di lingue straniere;
- apposizione del marchio Montagnamica - Svs Appennino Bolognese sulle etichette e/o confezioni dei propri prodotti, in abbinamento al proprio marchio aziendale.
- graduale inserimento negli arredi interni e negli eventuali spazi esterni di elementi e tipologie architettoniche, di arredo e di verde ornamentale secondo criteri di tipicità .

Art. 5 - Standard di qualità delle aziende vitivinicole.

Ai fini dell'inserimento in Montagnamica le aziende vitivinicole devono presentare i seguenti requisiti e garantire i seguenti servizi:

- ubicazione delle aziende nel territorio Appennino Bolognese. Sono previste deroghe su richieste specifiche, proposte e approvate dal C.d.A.;
- dintorni dell'azienda attrezzati per una sosta temporanea dei visitatori in spazi aperti;
- idonea segnaletica di ingresso e di avvicinamento all'azienda secondo il *layout* di Svs Appennino Bolognese;
- percorsi informativi per il turista, con cartelli informativi e/o notizie circa l'ambiente e la cultura del territorio e i vini prodotti nel territorio e dell'azienda produttrice;
- luogo di accoglienza degli ospiti che attendono per la visita, dove è disponibile anche materiale illustrativo aziendale e Montagnamica - Svs Appennino Bolognese, ed inoltre:
 1. scheda descrittiva della storia e del profilo dell'azienda,
 2. scheda sui vigneti e sulla cantina,
 3. locale di degustazione attrezzato nonché servizi igienici, il tutto a norma da un punto di vista igienico-sanitario;
 4. arredamento dei locali accessibili agli ospiti in sintonia con la tipicità del luogo;
 5. orario di apertura al pubblico corrispondente a quello dichiarato al personale Montagnamica.
 6. affissione in modo ben visibile, nel locale di degustazione, dei prezzi dei prodotti in vendita ed eventualmente anche degli assaggi. La degustazione va preordinata all'arrivo degli ospiti ed effettuata con idonei bicchieri in vetro. Alla fine della visita l'ospite non è obbligato all'acquisto.
 7. il vino dovrà essere a disposizione per l'acquisto in bottiglia ed è necessario che l'azienda produca e metta in vendita almeno un vino DOC o DOCG in bottiglia
 8. dovranno essere disponibili una vetrina contenente i bicchieri da degustazione adeguati alle varie tipologie di vini da proporre in cui sia assicurata una giusta circolazione d'aria e adeguate caratteristiche igieniche e un locale condizionato o un "mobile-frigo", possibilmente a vetrina, per contenere i vini secondo le specifiche temperature.

Le aziende di cui sopra potranno altresì offrire ulteriori servizi, ai fini di una migliore qualificazione dell'offerta e senza alcun carattere obbligatorio vengono indicati:

- parcheggi riservati e particolare accoglienza per i portatori di handicap;
- disponibilità di un servizio igienico ad uso esclusivo dei visitatori;
- apposizione del marchio Strada Vini e Saporì Appennino Bolognese sulle etichette e/o confezioni dei propri prodotti, in anche abbinamento al proprio marchio aziendale.
- personale a conoscenza di lingue straniere;
- organizzazione di visite guidate all'azienda;
- piazzali o aree per la sosta delimitati in modo che lo stazionamento dei veicoli non danneggi il carattere dell'insediamento e, per le aziende situate all'interno dei centri abitati, indicazione ai visitatori dei parcheggi o luoghi di sosta ad essi riservati.
- graduale inserimento negli arredi interni e negli eventuali spazi esterni di elementi e tipologie architettoniche, di arredo e di verde ornamentale secondo criteri di tipicità.

Art. 6 - Standard di qualità delle attività della ricezione alberghiera ed extra-alberghiera, compresi i bed&breakfast e le aziende di turismo rurale

Ai fini dell'inserimento in Svs Appennino Bolognese le attività ricettive devono possedere i seguenti requisiti ed offrire i seguenti servizi:

- presenza di personale competente a fornire informazioni su Svs Appennino Bolognese;
- idonea segnaletica di ingresso e di avvicinamento all'impresa secondo il *layout* di Svs Appennino Bolognese;
- qualora la struttura turistico-ricettiva abbia un ristorante all'interno, valgono le indicazioni date all'art.8 del presente regolamento;
- visibilità e offerta di materiale informativo di Svs Appennino Bolognese;
- formulazione e/o adesione a proposte promo-commerciali Montagnamica atte a favorire il turismo enogastronomico nel territorio.
- personale a conoscenza di lingue straniere, per i soli esercizi alberghieri; per quelli extra-alberghieri è invece un parametro consigliato per la qualificazione dell'offerta;
- apposizione del marchio Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese sui propri materiali promo-commerciali relativi alle attività rientranti nell'ambito di azione di Svs Appennino Bolognese.
- esposizione nel locale d'ingresso o di accoglienza dei clienti di un congruo numero di vini e/o prodotti tipici del paniere Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese e d'artigianato locale.

Le imprese di cui al sopra possono altresì offrire ulteriori servizi, ai fini di una migliore qualificazione dell'offerta e senza alcun carattere obbligatorio vengono indicati:

- graduale inserimento negli arredi interni e negli eventuali spazi esterni di elementi e tipologie architettoniche, di arredo e di verde ornamentale.
- partecipazione ad attività informative realizzate da Montagnamica

Art. 8 - Standard di qualità degli esercizi autorizzati alla somministrazione di pasti, alimenti e bevande

Ai fini dell'inserimento in Montagnamica gli esercizi autorizzati alla somministrazione di pasti, alimenti e bevande, devono possedere i seguenti requisiti ed offrire i seguenti servizi:

- idonea segnaletica di ingresso e di avvicinamento agli esercizi secondo il *layout* di Svs Appennino Bolognese;
- presenza significativa nella carta dei vini, di vini IGT, DOC o DOP che dovranno provenire dal territorio dell'Appennino Bolognese con preferenza per le aziende vitivinicole facenti parte di Svs Appennino Bolognese.
- menù con una presenza significativa di piatti tipici della zona;
- uso di bicchieri di vetro e di forma adatta ai vini da servire e personale di servizio adeguatamente preparato alla degustazione dei vini;
- apposizione del marchio Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese sui propri materiali promo-commerciali relativi alle attività rientranti nell'ambito di azione di Svs Appennino

Bolognese

- visibilità e offerta di materiale informativo di Svs Appennino Bolognese;
- utilizzo di prodotti del Paniere e rispetto nella stagionalità per la creazione dei menù;
- esposizione nel locale d'ingresso o di accoglienza dei clienti di un congruo numero di vini e/o prodotti tipici del paniere Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese e d'artigianato locale.
-

Gli esercizi di cui sopra possono altresì offrire ulteriori servizi, ai fini di una migliore qualificazione dell'offerta e senza alcun carattere obbligatorio viene indicato:

- prezzo del pasto comprensivo di coperto e servizio;
- personale a conoscenza di almeno una lingua straniera;
- graduale inserimento negli arredi interni e negli eventuali spazi esterni di elementi e tipologie architettoniche, di arredo e di verde ornamentale secondo criteri di tipicità;
- partecipazione ad attività informative finalizzate alla conoscenza ed alla promozione

Art. 9 - Standard di qualità delle imprese commerciali, dell'artigianato artistico e tradizionale.

Ai fini dell'inserimento in Svs Appennino Bolognese le imprese commerciali, dell'artigianato artistico e tradizionale devono:

- avere idonea segnaletica di ingresso e di avvicinamento all'impresa secondo il *layout* di Svs Appennino Bolognese;
- svolgere un'attività connessa alle produzioni tipiche e tradizionali del territorio;
- comunicare al personale Montagnamica specifici orari durante i quali sia possibile effettuare visite, finalizzate alla conoscenza dei vari processi di lavorazione;
- visibilità e offerta di materiale informativo di MontagnAmica – svs Appennino Bolognese.

Le imprese di cui sopra possono altresì offrire ulteriori servizi, ai fini di una migliore qualificazione dell'offerta e senza alcun carattere obbligatorio vengono indicati:

- organizzazione di corsi in collaborazione anche con altri soggetti di Svs Appennino Bolognese;
- offerta di spiegazioni del processo di lavorazione in una o più lingue straniere.
- graduale inserimento negli arredi interni e negli eventuali spazi esterni di elementi e tipologie architettoniche, di arredo e di verde ornamentale secondo criteri di tipicità concordati con il Comitato tecnico;
- richiesta di estensione dell'orario di apertura ai giorni festivi e/o in concomitanza con gli eventi importanti di Svs Appennino Bolognese
- apposizione del marchio Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese sulle confezioni dei prodotti di propria produzione e/o sui materiali promo-commerciali relativi alle attività rientranti nell'ambito di azione di Svs Appennino Bolognese

Art. 10 - Standard di qualità delle enoteche e/o botteghe del vino e dei prodotti tipici

Ai fini dell'inserimento in Montagnamica le enoteche e/o botteghe storiche e dei prodotti tipici devono possedere i seguenti requisiti ed offrire i seguenti servizi:

- idonea segnaletica di ingresso e di avvicinamento secondo il *layout* di Svs Appennino Bolognese;
- esposizione con particolare cura ed in luogo adeguato e bene visibile dei vini e/o dei prodotti tipici delle aziende facenti parte del Painiere Montagnamica - Svs Appennino Bolognese;
- offerta di materiale informativo di Svs Appennino Bolognese;
- organizzazione periodica di corsi o iniziative per la degustazione e la conoscenza dei vini e/o dei prodotti tipici della Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese;

in soggetti di cui sopra di cui possono altresì offrire ulteriori servizi.

Ai fini di una migliore qualificazione dell'offerta e senza alcun carattere obbligatorio vengono indicati:

- allestimento di uno spazio degustazione;
- impiego di personale a conoscenza di almeno una lingua straniera;
- graduale inserimento negli arredi interni e negli eventuali spazi esterni di elementi e tipologie architettoniche, di arredo e di verde ornamentale secondo criteri di tipicità
- apposizione del marchio Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese sui propri materiali promo-commerciali relativi alle attività rientranti nell'ambito di azione di Svs Appennino Bolognese.

Art. 11 - Standard di qualità dei consorzi turistici, delle agenzie di viaggio e tour operator

Ai fini dell'inserimento in Montagnamica i consorzi turistici, le agenzie di viaggio e tour operator dovranno:

- promuovere iniziative di incoming turistico - enogastronomico con carattere continuativo nell'ambito territoriale dell'Appennino Bolognese ed in raccordo con l'Associazione;
- mettere a disposizione personale dotato di adeguata formazione e competenza, con conoscenza di lingue straniere;
- dare visibilità e offrire di materiale informativo di Svs Appennino Bolognese.
- apposizione del marchio Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese sui propri materiali promo-commerciali relativi alle attività rientranti nell'ambito di azione di Svs Appennino Bolognese.

Art. 12 - Standard di qualità degli Istituti scolastici e di formazione professionale, delle Istituzioni, Associazioni operanti nel campo culturale, ambientale e turistico.

Ai fini dell'inserimento in Montagnamica gli istituti formativi ed i diversi soggetti associati operanti in ambito formativo, culturale, ambientale e turistico devono:

- offrire riferimenti informativi mediante personale di adeguata formazione e competenza.
- promuovere iniziative divulgative che mettano in collegamento la propria competenza specifica con i percorsi di Svs Appennino Bolognese;
- organizzazione di visite alle aziende vitivinicole o ad altre strutture o esercizi facenti parte di Svs Appennino Bolognese;

Le Istituzioni o le Associazioni possono altresì offrire ulteriori servizi. Ai fini di una migliore qualificazione dell'offerta e senza alcun carattere obbligatorio vengono indicati:

- mettere a disposizione personale con conoscenza di lingue straniere;
- apposizione del marchio Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese sui propri materiali informativi e relativi alle attività rientranti nell'ambito di azione di Svs Appennino Bolognese.

Art. 13 - Standard di qualità dei Consorzi di tutela e promozione dei prodotti tipici operanti nel campo dell'enogastronomia e delle Associazioni professionali e di categoria

Ai fini dell'inserimento in Montagnamica delle Associazioni e i Consorzi di tutela operanti nell'ambito dell'enogastronomia ed agroalimentare devono:

- rappresentare interessi e/o soggetti operanti nel territorio dell'Appennino Bolognese;
- promuovere iniziative divulgative che mettano in collegamento la propria competenza specifica con Svs Appennino Bolognese;
- coinvolgere Montagnamica nelle proprie iniziative enogastronomiche
- apposizione del marchio Strada Vini e Sapori Appennino Bolognese sui propri materiali promo-commerciali relativi alle attività rientranti nell'ambito di azione di Svs Appennino Bolognese.

I soggetti di cui sopra possono altresì offrire ulteriori servizi.

Ai fini di una migliore qualificazione dell'offerta e senza alcun carattere obbligatorio vengono indicati:

- organizzazione di visite ai soci facenti parte di Svs Appennino Bolognese;
- mettere a disposizione personale con conoscenza di lingue straniere.
- Far svolgere tirocini formativi all'interno dell'Associazione

Art. 14 - Standard di qualità e impegni degli Enti locali, enti parco ed Enti pubblici in genere

Ai fini dell'inserimento in Svs Appennino Bolognese gli Enti pubblici devono avere competenza nel territorio dell'Appennino Bolognese. Tali Enti dovranno offrire i seguenti servizi:

- distribuire il materiale illustrativo sulle iniziative rientranti in Montagnamica - Svs Appennino Bolognese;
- gestire in collaborazione con Montagnamica le attività di divulgazione e promozione dell'intera iniziativa in raccordo con la programmazione economica, urbanistica e turistica ad ogni livello territoriale;
- promuovere studi e approfondimenti e adottare strumenti idonei a definire parametri di tipicità del territorio di competenza;
- garantire visibilità e offerta di materiale informativo di Svs Appennino Bolognese e impegno a sorvegliare sulla manutenzione particolarmente curata lungo gli itinerari della Strada Vini e Saporì Appennino Bolognese, prevedendo anche eventuali interventi diretti.
- promuovere di comune accordo e collegandosi opportunamente anche con realtà associative e di servizio, uno o più centri d'informazione locale con personale adeguatamente preparato;
- apposizione del marchio Strada Vini e Saporì Appennino Bolognese sui propri materiali informativi e relativi alle attività rientranti nell'ambito di azione di Svs Appennino Bolognese

Art. 14 - Standard di qualità dei soggetti pubblici e/o privati non compresi nei precedenti articoli.

I soggetti aderenti a Svs Appennino Bolognese e non rientranti nelle tipologie indicate nei precedenti articoli, dovranno offrire servizi individuati dal Comitato Tecnico oltre ai seguenti:

- rappresentare interessi e/o soggetti operanti nel territorio di Svs Appennino Bolognese;
- promuovere iniziative divulgative che mettano in collegamento la propria competenza specifica con Montagnamica - Svs Appennino Bolognese.
- apposizione del marchio Strada Vini e Saporì Appennino Bolognese sui propri materiali informativi e relativi alle attività rientranti nell'ambito di azione di Svs Appennino Bolognese

PANIERE DEI PRODOTTI



1. Elenco delle produzioni agroalimentari che costituiscono il “paniere” Montagnamica – Strada dei vini e dei sapori Appennino Bolognese

- Mirtilli del Corno alle Scale
- Salmerino del Corno alle Scale
- Lamponi e fragoline di bosco
- Frutti antichi e tradizionali
- Marrone Biondo
- piante officinali e aromatiche
- Castagne di Granaglione e derivati
- Tartufi pregiati dell'Appennino Bolognese
- Funghi spontanei dell'Appennino Bolognese
- Patata di Bologna e Patata di Montagna
- Mortadella Bologna
- Parmigiano Reggiano dell'Appennino Bolognese
- Squacquerone dell'Appennino Bolognese
- Prosciutto Montanaro
- Prosciutto cotto di Mora Romagnola
- Zampone e Cotechino
- Salsiccia Passita e “matta”
- Zuccherino montanaro
- Pinza montanara
- Pane Montanaro, al farro e di grani antichi
- farine e cereali Montagnamica
- Latte e latticini freschi
- Pecorino del Pastore
- Formaggi freschi e stagionati caprini, vaccini e pecorini
- Salame Montanaro
- Salumi di selvaggina
- tigelle e crescentine montanare
- Confetture e marmellate prodotte con frutta locale
- Birre artigianali locali
- Miele dell'Appennino Bolognese
- Vitellone bianco dell'Appennino Centrale
- Suini semibradi
- Selvaggina dell'Appennino Bolognese
- Vini dei Colli Bolognesi

2. Prodotti agro-alimentari a Marchio europeo DOP, IGP, STG

Fonte Regione Emilia Romagna

Prodotti DOP

Parmigiano Reggiano

Patata di Bologna

Prosciutto di Modena

Prodotti IGP

Amarene Brusche di Modena

Cotechino Modena

Mortadella Bologna

Pesca e Nettarina di Romagna

Scalognone di Romagna

Vitellone Bianco dell'Appennino centrale

Zampone Modena

Denominazioni in protezione transitoria

Agnello del Centro-Italia IGP

Prodotti con richieste in corso di esame

Squacquerone di Romagna DOP

Ciliegia di Vignola IGP

Vini DOC

Sauvignon Blanc,

Pinot Bianco,

Riesling Italico,

Chardonnay,

Barbera,

Merlot,

Cabernet,

Sauvignon

Pignoletto classico

Pignoletto frizzante

3. Elenco dei prodotti agro-alimentari tradizionali e tipici della Provincia di Bologna

(Undicesima revisione ottobre 2011 - Fonte Regione Emilia Romagna)

Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazione

Castrato di Romagna, castrè, castròn
Suino di razza mora o mora romagnola
Suino pesante

Formaggi

Pecorino del pastore
Ricotta vaccina fresca tradizionale dell'Emilia Romagna, puina, puvina
Squacquerone di Romagna, squaquaron

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria

Africanetti, biscotti Margherita, africanèt
Garganello, garganel
Migliaccio di Romagna, sanguinaccio, berleng, migliaccio e miazz
Piadina Romagnola, piada romagnola, piè romagnola, pjida romagnola, pièda romagnola, romagnola, pida romagnola
Pinza bolognese, penza bolognese
Savoardi di Persiceto, ciabattine di San Antonio, saviuèrd
Tagliatella alla bolognese
Tortellini di Bologna
Zuccherino montanaro Bolognese, zucarein montanaro bolognese

Prodotti di origine animale

Miele del crinale dell'Appennino emiliano-romagnolo
Miele di erba medica della pianura emiliano-romagnola

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

Albicocca Val Santerno di Imola
Castagna fresca e secca di Granaglione
Ciliegia di Vignola
Cocomero tipico di San Matteo della Decima
Farina dolce di castagne di Granaglione, farina d'castagne
Fragola di Romagna
Loto di Romagna
Saba dell'Emilia Romagna, sapa
Susina di Vignola
Tartufo bianco pregiato

Piatti composti

Ragù classico alla bolognese

4. Altri prodotti da considerarsi tipici ai sensi della Delibera di Giunta della Provincia di Bologna n. 517 dell'11/11/2003

Carni fresche

Ovini

Ovini di razza massese e appenninica

Animali di bassa corte

Anatra

Cappone allevato a terra all'aperto

Coniglio

Faraona allevata a terra all'aperto

Galletto allevato a terra all'aperto

Gallina allevata a terra all'aperto

Oca allevata a terra all'aperto

Piccione

Tacchino allevato a terra all'aperto

Gasteropodi, Pesci e Anfibi

Acquadella

Carpa

Cavedano

Chiocciola

Pesce gatto

Rana

Salmerino

Scardola

Straia (dial)

Temolo

Tinca

Triotto

Trota

Carni di suino trasformate

Ciccioli morbidi Parti grasse bianche e resti di lavorazione fritti nello strutto, conciati e pressati al torchio.

Ciccioli secchi Come sopra con tempi di cottura più lunghi.

Ciccioli verdi Ciccioli pressati, ottenuti esclusivamente da lardo di maiale fuso.

Coppa d'estate Capocollo stagionato, conciato e insaccato nella bondiana.

Coppa di testa Testa bollita, sminuzzata, conciata e insaccata nella iuta.

Lombo stagionato Lombo stagionato, conciato e insaccato con il diaframma.

Pancetta arrotolata Pancia rifulata, con cotenna o senza, conciata, stesa nel sale e poi arrotolata.

Salame Trito di banco, traculo e pancia, conciati, bagnati con vino e insaccati nel budello gentile.

Salame Rosa: è un insaccato dal caratteristico colore rosa realizzato con carne magra di maiale, guancia e muscolo tritato finemente.

Salsiccia Rifilature di spalla e pancetta tritate, conciate, bagnate con vino e insaccate.

Salsiccia stagionata Come sopra, stagionata un mese.

Formaggi

Casatella

Caciotta tenera

Grassi

Burro

Strutto

Prodotti vegetali allo stato naturale

Carciofo violetto di San Luca

Castagna fresca e secca dell'Appennino

Funghi spontanei

Marrone dell'Appennino

Patata di Tolè

Piccoli frutti spontanei o coltivati

Tartufo bianchetto o marzuolo

Tartufo scorzone o nero estivo

Zucchini di Bologna

Prodotti vegetali trasformati

E Savor: mosto di vino nero con mele, pere, barbabietole, mele e pere cotogne, cocomero bianco, bucce d'arance e melone, limone e zucchero.

Farina dolce di castagne dell'Appennino Bolognese

Sughi d'uva: budino a base di mosto d'uva e farina

Prodotti della panetteria e della pasticceria

Crescenta: impasto di farina, acqua, lievito di birra, strutto e sale, lievitato e cotto in forno.

Crescenta con i ciccioli: impasto di farina, acqua, lievito di birra, prosciutto crudo (o lardo) a pezzetti, strutto, sale e zucchero. Lievitato e cotto in forno.

Meringa: dolce di albumi montati e zucchero, cotto al forno.

Pane Comune (o casereccio): impasto di farina, acqua, lievito di birra, strutto, olio e sale.

Quando si è ottenuto un impasto duro batterlo con il matterello fino a ottenere una superficie liscia. Dopo lievitazione, cotto in forno.

Panone: tipico della campagna. Simile al Certosino, dal quale si differenzia per la povertà degli ingredienti aggiuntivi: minore quantità di miele e mostarda, aggiunta di fichi secchi.

Panspeziale (Certosino): base di farina mescolata con mostarda bolognese, miele, cacao, cioccolato fondente, uvetta, pinoli, mandorle, frutta candita e spezie messe a bagno in vino rosso. Lasciato riposare per una settimana, cotto in forno. Si consuma dopo almeno una settimana.

Raviola di San Giuseppe: impasto di farina, rossi d'uovo, burro, scorza di limone, sale e latte, tagliato in dischi spessi cm 1-2, ripieni di marmellata (o crema pasticcera) e piegati a mezzaluna. Cotti al forno e spolverizzati di zucchero a velo.

Stregchette di Imola: (Al Streggh) impasto di farina tipo 00, strutto, olio extravergine di oliva, sale, lievito e acqua. La streghetta si presenta liscia, sottile, a forma rettangolare o romboidale, croccante.

Zuccherini: impasto di farina, uova, zucchero, burro e lievito, diviso in serpentelli spessi circa mezzo centimetro, rigirati attorno al dito indice, cotti al forno e spolverizzati di zucchero vanigliato.

Miele

Miele di castagno dell'Appennino Bolognese.

Bevande, distillati e liquori

Laurino Liquore a base di bacche di alloro.

Liquore alle erbe Foglie di menta, alloro, cedrina, limone, rosmarino, salvia, basilico, fiori di camomilla, bacche di ginepro, chiodi di garofano, cannella, macerati in alcol per 5 giorni, aggiunti a sciroppo di acqua e zucchero.

Marsala all'uovo Liquore all'uovo.

Nocino Liquore a base di mallo di noci.