



DISCIPLINARE PER LA PRESENZA SULLE GUIDE

Nella guida possono essere recensiti solo attività di interesse per il turista amante del gusto, in particolare quello che cerca le eccellenze e le specialità enogastronomiche, le coltivazioni tipiche, che sia amante della natura, del patrimonio artistico, culturale e artigianale.

Saranno recensiti anche prodotti agricoli, alimentari, vini, formaggi, dolci, salumi, ricette che rispondano ai requisiti del disciplinare "Taste of Sardinia" che siano prodotti, coltivati o lavorati in Sardegna o che abbiano già ricevuto riconoscimenti d'origine o qualità, che siano stati premiati da giurie e commissioni. Tutti questi prodotti potranno fregiarsi col logo del Cuore e gli verrà assegnato un codice QR abbinato ad una pagina web che illustrerà zona di produzione, lavorazione, utilizzo e vendita.

Le attività recensite sono:

Ristoranti, trattorie, pizzerie, paninoteche gourmet, enoteche, pasticcerie, caseifici, cantine, birrifici, salumifici, distillerie, hotel, B&B, agriturismo, fattorie didattiche, maison e hotel de charme e botteghe artigiane.

Per entrare a far parte delle guide le aziende devono rispettare un preciso disciplinare e raggiungere un punteggio di almeno il 70% dei punti previsti in ogni settore.

Ristoranti, trattorie, pizzerie

Punteggio minimo 11 (Ogni voce vale 1 punto, Valutazione staff di Taste of Sardinia 3 punti)

- Valutazione staff di Taste of Sardinia
- Recensione di "Reporter Gourmet" <http://reportergourmet.com/>
- Recensione "Ricette di Sardegna" <http://www.ricettesisardegna.it/>
- Conoscenza lingua estera (1 punto a lingua)
- Recensioni, premi o riconoscimenti da CCIAA, ConfCommercio (SARDINIA FOOD AWARDS)
- Menu con la spiegazione dei piatti in più lingue
- Lista dei vini con 80% vini sardi IGT DOC DOCG e informazioni sul vino.
- Lista oli extravergine prod. Sarda – DOP
- Utilizzo prodotti filiera corta e DOP
- Carrello dolci tradizionali
- Proporre vernaccia e malvasia come vini di accompagnamento ai dolci
- Carta dei liquori tradizionali sardi
- Postazione multimediale siti del gusto e dell'artigianato <http://www.sardegnaartigianato.com/>
- Piccola biblioteca di libri con testi sulla cucina, sui vini, sull'artigianato e territorio
- Dispenser depliant del territorio
- Arredamento con elementi dell'artigianato Sardo
- Corner espositivo prodotti artigianali e enogastronomici Sardi

Negozi dell'artigianato e botteghe artigiane

Punteggio minimo 6 (Ogni voce vale 1 punto, Valutazione staff di Taste of Sardinia 3 punti)

- Valutazione staff di Taste of Sardinia
- Conoscenza lingua estera (1 punto a lingua)
- Recensioni, premi o riconoscimenti da CCIAA, Confcommercio, Confartigianato, CNA
- Postazione multimediale con accesso ai siti del gusto e dell'artigianato <http://www.sardegnaartigianato.com/>
- Piccola biblioteca di libri con testi sulla cucina, sui vini, sull'artigianato e territorio
- Dispenser depliant del territorio
- Conoscenza lingua estera (1 punto a lingua)
- Corner espositivo prodotti artigianali e enogastronomici Sardi
- Produzione manufatti della tradizione inseriti nel sito della Regione Sardegna "sardegnaartigianato.it"



Hotel, B&B, agriturismo, fattorie didattiche, maison e hotel de charme

Punteggio minimo 12 (Ogni voce vale 1 punto, Valutazione staff di Taste of Sardinia 3 punti)

- Valutazione staff di Taste of Sardinia
- Recensione di "Reporter Gourmet" <http://reportergourmet.com/>
- Recensione "Ricette di Sardegna" <http://www.ricettedisardegna.it/>
- Conoscenza lingua estera (1 punto a lingua)
- Recensioni, premi o riconoscimenti da CCIAA, Confcommercio
- Menu con la spiegazione dei piatti in più lingue
- Lista dei vini con 80% vini sardi IGT DOC DOCG e informazioni sul vino.
- Lista oli extravergine prod. Sarda – DOP
- Utilizzo prodotti filiera corta e DOP
- Carrello dolci tradizionali
- Proporre vernaccia e malvasia come vini di accompagnamento ai dolci
- Carta dei liquori tradizionali sardi
- Postazione multimediale con accesso ai siti del gusto e dell'artigianato
- Aderenti al progetto della Regione "Corner Espositivi"
- Aderenti al progetto della Regione "Arredamento manufatti Sardi" <http://www.sardegnaartigianato.com/>
- Piccola biblioteca di libri con testi sulla cucina, sui vini, sull'artigianato e territorio
- Dispenser depliant del territorio
- Arredamento con elementi dell'artigianato Sardo
- Corner espositivo prodotti artigianali e enogastronomici Sardi

Enotecche e negozi enogastronomici

Punteggio minimo 8 (Ogni voce vale 1 punto, Valutazione staff di Taste of Sardinia 3 punti)

- Valutazione staff di Taste of Sardinia
- Conoscenza lingua estera (1 punto a lingua)
- Esposizione dei vini con 80% vini sardi IGT DOC DOCG e informazioni sul vino.
- Esposizione oli extravergine prod. Sarda – DOP
- Angolo di promozione dei vini da valorizzare (Vernaccia, Malvasia)
- Degustazioni e presentazione prodotto
- Proporre vernaccia e malvasia come vini di accompagnamento ai dolci
- Esposizione dei liquori tradizionali sardi
- Postazione multimediale con accesso ai siti del gusto e dell'artigianato <http://www.sardegnaartigianato.com/>
- Piccola biblioteca di libri con testi sulla cucina, sui vini, sull'artigianato e territorio
- Dispenser depliant del territorio
- Arredamento con elementi dell'artigianato Sardo
- Corner espositivo prodotti artigianali e enogastronomici Sardi

Pasticcerie, caseifici, cantine, birrifici, salumifici, distillerie, aziende agricole

Punteggio minimo 7 (Ogni voce vale 1 punto, Valutazione staff di Taste of Sardinia 3 punti)

- Valutazione staff di Taste of Sardinia
- Recensione "Ricette di Sardegna" <http://www.ricettedisardegna.it/>
- Conoscenza lingua estera (1 punto a lingua)
- Produzione prodotti DOP, DOC, IGT, DOCG
- Iscrizione a Consorzio di Tutela riconosciuto da LAORE
- Sala per le degustazioni e presentazione prodotto
- Postazione multimediale con accesso ai siti del gusto e dell'artigianato <http://www.sardegnaartigianato.com/>
- Piccola biblioteca di libri con testi sulla cucina, sui vini, sull'artigianato e territorio
- Arredamento con elementi dell'artigianato Sardo
- Corner espositivo prodotti artigianali e enogastronomici Sardi



DISCIPLINARE PER L'ASSEGNAZIONE DELL'UTILIZZO DEL LOGO

“TASTE OF SARDINIA” - “GUSTO DI SARDEGNA” AI PRODOTTI ALIMENTARI, VINICOLI e ARTIGIANALI

Il simbolo del cuore con la sardegna all'interno e la scritta Taste Of Sardinia sono un marchio registrato e per questo sono soggetti alle leggi di copyright e da esse tutelati. Il marchio Taste of Sardinia non può essere usato o riprodotto senza permesso.

La Carta di Utilizzo ha il compito di definire le regole d'uso dello stesso. Tali regole si devono applicare, salvo esplicitamente specificato dalla Carta, per il logo e il nome e anche per l'insieme dei marchi “derivati”, cioè quei marchi, registrati o ricavati dal marchio, che caratterizzano specifici progetti e grandi eventi Food, da esso promossi e collegati.

Il marchio può essere concesso a prodotti agroalimentari, vitivinicoli, liquori, caseari, pane e dolci e prodotti trasformati, ovvero tutto quello che riguarda il food, le coltivazioni, le erbe officinali e i suoi derivati, oltre alle ricette e pietanze.

Hanno diritto di fregiarsi del logo senza ulteriori controlli, quei prodotti già riconosciuti dai Consorzi di Tutela DOP, DOC, DOCG, IGP, IGT

Sarà anche concesso in uso a esercizi turistici della ricettività e della ristorazione, ai prodotti dell'artigianato, dell'abbigliamento del costume e della moda, a locali commerciali o a zone di vendita, a luoghi, paesaggi, monumenti, zone archeologiche ed eventi e sagre della tradizione Sarda.

Criteria base:

- **essere tipico Sardo**
- **nato, coltivato, cresciuto, allevato, e/o lavorato in Sardegna**
- **prodotto e lavorato secondo tradizione**
- **essere genuino, naturale e prodotto in rispetto dell'ambiente**
- **prodotto dell'innovazione ma con materie prime locali**
- **le attività commerciali, la ristorazione e l'accoglienza devono superare il disciplinare allegato**

Il fine è la comunicazione e la promozione di tutti i prodotti e servizi che rispondano ai disciplinari.

Le commissioni saranno formate da giornalisti, professori, studiosi e semplici cittadini con particolari esperienze nelle tradizioni Sarde.

La titolarità è di C.F. TZRBRN53M21F205Y che deciderà le commissioni o si servirà di Commissioni Pubbliche di Enti Certificatori o Associazioni di Categoria, Associazioni culturali, Confraternite del gusto e esperti degustatori qualificati. A tutti i prodotti sarà assegnato un QR Code che fa riferimento ad una pagina web dove sarà illustrato il prodotto, con fotografia, riferimento geografico e tutte le informazioni di produzione, lavorazione o per gli esercizi commerciali le specifiche delle loro peculiarità.

Ogni anno sarà controllato che sia rispettato il disciplinare e in caso contrario sarà revocato l'utilizzo.

Assegnazione codice QR + pagina web dedicata con foto, video e notizie del prodotto fornite. Si può avere anche codice QR responsive con report statistico degli accessi, zona di provenienza tante informazioni utili a fidelizzare il cliente.

La concessione all'utilizzo ha una durata stabilita al momento del contratto d'uso e può essere revocata in qualsiasi momento se non vengono rispettate le regole del disciplinare.

La tutela all'uso fraudolento è normata dalla legge sulla proprietà intellettuale dei marchi e le sanzioni saranno decise a secondo del danno arrecato di immagine e di illecito utilizzo e sarà stabilita da un conciliatore.



DISCIPLINARE PER L'ASSEGNAZIONE DELL'UTILIZZO DEL LOGO "TASTE OF SARDINIA" - "GUSTO DI SARDEGNA" AI PRODOTTI ALIMENTARI, VINICOLI e ARTIGIANALI

Un **codice QR** (in inglese **QR Code**, abbreviazione di *Quick Response Code*) è un codice a barre bidimensionale (o codice 2D), ossia a matrice, composto da moduli neri disposti all'interno di uno schema di forma quadrata. Viene impiegato per memorizzare informazioni generalmente destinate a essere lette tramite un telefono cellulare o uno smartphone. In un solo crittogramma sono contenuti 7.089 caratteri numerici o 4.296 alfanumerici. Genericamente il formato matriciale è di 29x29 quadratini.

Il nome "QR" è l'abbreviazione dell'inglese "Quick Response" ("risposta rapida"), in virtù del fatto che il codice fu sviluppato per permettere una rapida decodifica del suo contenuto. Il codice che vi viene fornito può essere utilizzato inserendolo nella stampa delle vs. etichette o cartellini o stampato su etichette adesive singole da posizionare sui prodotti già etichettati.



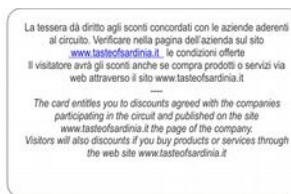
Ogni codice è univoco e può essere utilizzato per un solo prodotto, dura un anno e fino ad esaurimento del lotto etichettato.

Il codice è un link che riporta ad una "Landin Page" dove saranno caricate le informazioni su quel prodotto, scheda tecnica, fotografia o video. Il costo base prevede solo una pagina con il caricamento dei dati forniti.

Il codice QR fornito è di tipo statico ma si può richiedere anche il codice dinamico che risponde alle statistiche di visualizzazione e localizzazione, profilando l'utente per campagne di web-marketing mirate.

I servizi aggiuntivi (QR responsive, pagine aggiuntive, servizi fotografici, produzioni video di lavorazione prodotto o utilizzo, come "Storytelling", campagne di web-marketing per stimolare una "Conversion" tramite CTA (Call To Action) gestione delle pagine dei principali "Social Media") sono da quantificare a preventivo.

E' stata creata anche la versione del marchio per l'utilizzo sui prodotti da esportazione legando il marchio Sardegna a quello ben più conosciuto del Brand "Made in Italy" rafforzando la comunicazione mirata al prodotto Sardo con lo slogan "Prodotto Made in Italy col cuore Sardo"



Un'ulteriore azione di marketing e fidelizzazione del cliente è data dall'utilizzo delle Card emesse a nome degli associati e dei loro clienti del circuito e ai loro clienti, che godranno di sconti e vantaggi fra le aziende aderenti al circuito e sarà uno strumento di fidelizzazione per azioni di web marketing.

Sono in via di trattativa accordi con negozi della CDO e botteghe enogastronomiche, regionali e nazionali, per la collocazione di isole commerciali per la vendita dei prodotti selezionati.

Saranno installati dei corner promo anche presso strutture ricettive e della ristorazione.