



# PATTO DI FILIERA ENOGASTRONOMICA

## Cucina e Territorio



*provolone del  
monaco DOP*



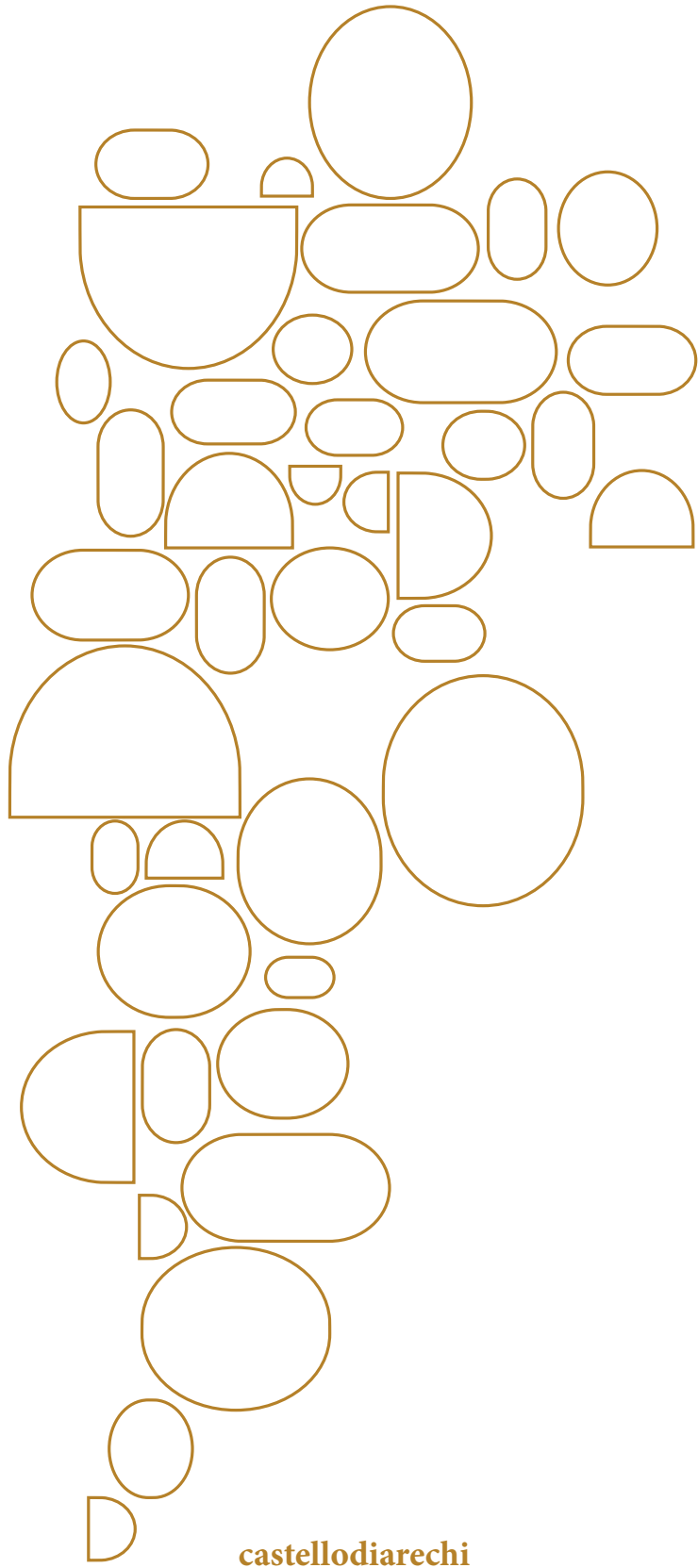
*carne e salumi di  
Bufalo Cilentano*



*limone IGP  
costa d'amalfi*



*castello di arechi  
ristorante*





*Patto di Filiera Enogastronomica*  
**Cucina e Territorio**



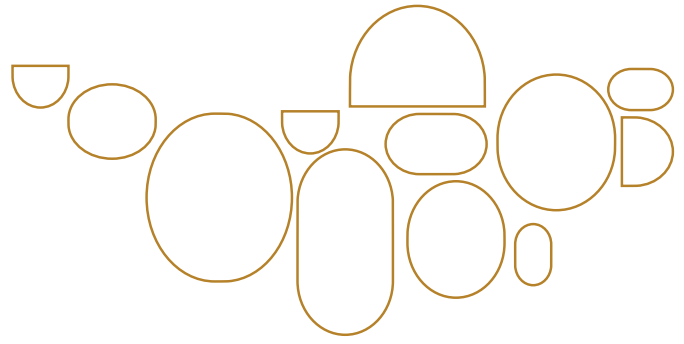
## Premessa

Il **Castello di Arechi di Salerno** rappresenta il simbolo architettonico e storico, identitario, di Salerno e dell'intero territorio provinciale; da vent'anni la **Società di Gestione "Il Castello sas di Marco De Simone"** ha sviluppato molteplici indirizzi di valorizzazione del sito monumentale attraverso servizi ed attività di incremento della migliore fruizione da parte di visitatori ed utenti sempre nel segno della qualità delle proposte a maggiore soddisfazione delle esigenze del consumatore.

Nell'ambito della specifica proposta di "**ristorazione**", spesso votata all'organizzazione di eventi, la società di gestione ha sempre strizzato l'occhio al territorio di appartenenza proponendo una cucina mediterranea, principalmente campana anche se spesso la maggiore attenzione è stata posta alla gastronomia salernitana salvaguardando principalmente i prodotti tipici, certificati, di tradizione. Questa naturale vocazione dell'intendere la cucina al Castello Medievale di Salerno ha per lungo tempo valorizzato il nostro territorio proponendolo attraverso menù e soluzioni enogastronomiche in migliaia di eventi ed arrivando al gusto di innumerevoli ospiti provenienti da ogni parte del mondo, conquistandosi sul campo il simbolico titolo di **ambasciatore della cucina di territorio** del salernitano e campano in genere.

La naturale evoluzione della capacità di valorizzazione del sito monumentale legata al territorio di appartenenza ha condotto alla scelta di proporre questa nostra abitudine al sapore autentico e verace dei nostri migliori prodotti della terra e del mare in una maniera più ricorrente e sicuramente con la medesima attenzione e professionalità che da sempre ha contraddistinto il ventennale impegno dello staff del Castello di Arechi nella cura e gestione degli eventi, candidandosi con questa azione ad essere anche **baluardo della tradizione gastronomica territoriale** e delle autenticità nonché qualità delle sue produzioni alimentari.





Altro legame con il territorio cui ci si rivolge è la **“Dieta Mediterranea”** la quale, come nostro elevato patrimonio differenziale, comprende una serie di competenze, conoscenze, rituali, simboli e tradizioni concernenti la coltivazione, la raccolta, la pesca, l'allevamento, la conservazione, la cucina e soprattutto la condivisione e consumo di cibo.

Mangiare insieme è la base dell'identità culturale e della continuità delle comunità nel bacino Mediterraneo. La Dieta Mediterranea enfatizza i valori dell'ospitalità, del vicinato, del dialogo interculturale e della creatività e rappresenta un modo di vivere guidato dal rispetto della diversità.

In questo particolare momento storico in cui vige il “distanziamento sociale”, che sarebbe meglio definirlo come “distanziamento fisico” per non allontanarci dal concetto della ospitalità e convivialità proprio ed elemento indispensabile alla fruizione al ristorante dei piaceri della Dieta Mediterranea e del buon vivere mangiando, insieme, bene e sano; da qui in avanti, infatti, ogni azione di consumo alimentare rappresenta per il “cliente” un atto di fiducia verso l'ambiente circostante e di ricerca della maggiore consapevolezza dell'origine del prodotto somministrato avendone certezza di provenienza, di processo produttivo e della reale qualità e/o rispondenza alla promessa nel menù che deve rappresentare la Carta d'Identità del cibo mangiato.

Il segreto del nostro voluto successo, oltre all'eccelsa qualità del luogo e del servizio di fruizione con le numerose gratificazioni ottenute, risiede nel totale rispetto dell'ambiente, delle persone e delle cose, quindi del cibo e del pregevole lavoro dei produttori, di origine antica la cui testimonianza moderna è nelle migliori certificazioni di qualità ottenute che amplificano la differenza con le produzioni similari.



*Patto di Filiera  
Enogastronomica*  
**Cucina e Territorio**

## **Il Patto di Filiera Enogastronomica (PFE)**

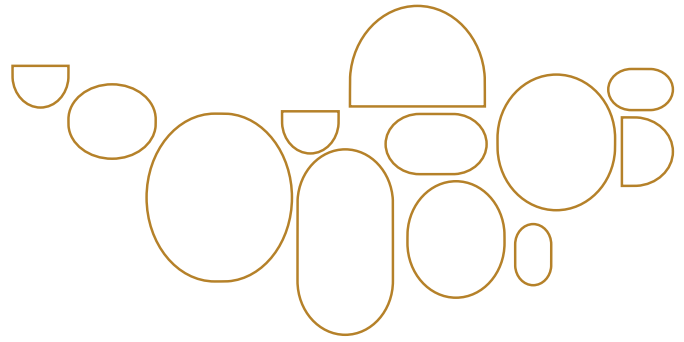
L'impegno vuole essere un movimento di tutela e valorizzazione del territorio nell'ambito della enogastronomia realizzato in **accordo con i produttori autoctoni** di sapori salernitani e campani, una **filiera corta**, dalla produzione fino alla trasformazione culinaria della materia prima portando al piatto del consumatore finale tutta la sincerità del nostro territorio e ciò non solo in termini di enunciazione nelle pietanze nei nostri menù ma anche e soprattutto **"certificando"** l'intero processo rendendolo riconoscibile e garantito per consentire al consumatore la reale possibilità di distinguere il prodotto originale da uno simile a tutto vantaggio della migliore e più rappresentativa degustazione del territorio e rendendo, finalmente, giustizia al sacrificio e lavoro profuso dai produttori, troppo spesso dietro le quinte.

Per far questo, si è pensato di partire per la nostra idea di **Ristorante di Territorio**, non da possibili menu rigidi ad orientamento territoriale, ma dai prodotti e materie prime nel rispetto della tradizione e della stagionalità ricercando e selezionando non solo i più buoni, che può essere anche un fatto soggettivo afferendo al senso del gusto, ma anche quelli che maggiormente possono essere ritenuti rappresentativi del territorio spesso anche poco conosciuti, almeno nella nostra contemporaneità ma certamente presenti nella tradizione secolare di ogni piccolo paese o borgo della nostra provincia e della nostra regione.

Una **cucina di territorio**, di breve distanza e di prossimità, dal prodotto al produttore per reperire la più verace materia prima da utilizzare nelle nostre cucine per la sapiente opera artigianale di trasformazione in un piatto succulento e ricco di appartenenza e di cui anche lo stesso produttore ne può andare fiero.



*castello di arechi*  
**ristorante**



## Obiettivi del Patto

VALORIZZARE LA CONVIVIALITÀ in quanto il rapporto con il cibo permette di recuperare una più adeguata dimensione sociale durante i momenti in cui lo si consuma.

PROTEGGERE LE VARIETÀ TERRITORIALI LOCALI in quanto espressione dell'identità di una comunità e di un territorio.

TRASFERIRE LA CONOSCENZA E IL SAPER FARE in ambito culinario, in quanto forti depositi di ricchezza culturale.

MIRARE ALL'ECCELLENZA DEGLI INGREDIENTI valorizzando al massimo la qualità della materia prima.

RIPRENDERE IL VALORE DEL CIBO come rapporto fra le generazioni come elemento di ri-costruzione di un tessuto sociale.

DIFFONDERE LA CULTURA DEL GUSTO E DEL SAPER VIVERE rivitalizzando lo "stupore per il cibo autentico" ricollegandolo a sani e piacevoli rituali come mezzo per recuperare la "centralità delle persone e delle loro emozioni".

SICUREZZA E SALUTE tutti gli operatori della filiera rispettano le norme igienico sanitarie e applicano tutte le certificazioni come da legge.



*Patto di Filiera  
Enogastronomica*  
**Cucina e Territorio**

## **Attori del Progetto: Castello di Arechi, Cucina e Territorio**

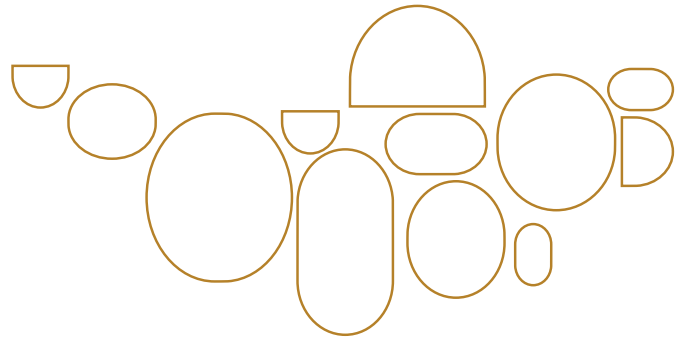
La Società di Gestione del Castello di Arechi individua una serie di prodotti del territorio campano in generale e della provincia di Salerno in particolare, da poter implementare nella lavorazione e trasformazione per la somministrazione e/o per la vendita a scaffale e, per l'approvvigionamento alle migliori condizioni di mercato nel rispetto della migliore qualità delle produzioni e dei servizi connessi alla fornitura, seleziona i produttori invitandoli, con l'accettazione e la sottoscrizione del presente **Patto Etico** e senza obblighi e/o vincoli alcuni, a divenire fornitori di fiducia del Castello di Arechi e, quali principali attori protagonisti, parte integrante del progetto di valorizzazione del territorio e delle sue tipicità e tradizioni in ambito enogastronomico.

L'invito ad aderire a questo "**Patto di Filiera Enogastronomica**" vuole essere un modo per creare un legame di fiducia tra i produttori ed il Castello di Arechi, nel segno della ristorazione di qualità attraverso l'utilizzo di prodotti che detengono specifici standard di qualità, a vantaggio del consumatore che realizza un consumo certo e qualificato potendo rintracciare facilmente la provenienza della materia prima utilizzata che rappresenta il territorio ed il lavoro delle aziende produttrici spesso non considerato, non evidenziato e non sufficientemente apprezzato.



*castello di arechi*  
**ristorante**





## Disciplinare di Filiera

I prodotti d'interesse al progetto devono tutti rientrare nella definizione di patrimonio enogastronomico del territorio Campano e Salernitano che, seppur può apparire ampia, sono elementi essenziali della ormai celebre **"Dieta Mediterranea"** come nuova consapevolezza dei consumatori sull'importanza di una corretta e sana alimentazione, unita ad un rinnovato interesse per le tradizioni della propria terra ed alla maturata attenzione ai temi della sicurezza alimentare e della salvaguardia ambientale, un Patrimonio ritornato alla ribalta.

I prodotti alimentari tradizionali, rimasti nel ricordo e nella cultura di una ristretta cerchia di produttori delle aree più interne, vengono ricercati non più da pochi appassionati fedeli, ma da sempre più numerosi consumatori, che a tale ricerca associano la riscoperta delle tradizioni, della cultura, delle bellezze della nostra terra.

Una degustazione al Castello di Arechi deve rappresentare non solo un'emozione enogastronomica in un ambiente di elevata suggestione panoramica ed architettonica ma anche un viaggio nei sapori del territorio rappresentato degnamente dal cibo assunto ed in un momento di limitazione degli spostamenti può essere davvero un valore aggiunto.

Con il D.M. 350/99 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, di concerto con le Regioni, ha attivato gli strumenti necessari a salvaguardare questi alimenti conservandone le metodiche tradizionali di produzione, ricchezza dell'agricoltura e della cultura italiana, assicurando nel contempo ai consumatori le necessarie condizioni di igiene e sicurezza alimentare.

I produttori e le aziende fornitrici dei prodotti tipici e tradizionali selezionati dovranno, quindi, rispondere positivamente ai parametri di legge in materia di certificazioni di qualità, di igienicità degli ambienti di lavoro e di sicurezza nei processi produttivi, oltre che ad alcuni semplici requisiti dei prodotti ricercati per la selezione.



## Requisiti di selezione

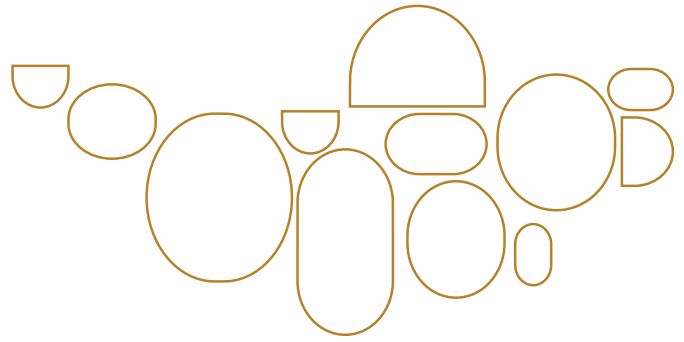
La selezione dei prodotti e quindi dei produttori / fornitori sarà improntata sulla ricerca del concetto della **Tradizionalità** e della **Territorialità** e chiaramente dovranno rientrare almeno in una delle categorie di Prodotti Tipici cui è riconosciuto uno standard di qualità certificata:

- Prodotti a Denominazione d'Origine (DOP / DOC / DOCG)
- Prodotti a Indicazione Geografica Protetta e Tipica (IGP / IGT)
- Specialità Tradizionale Garantita (STG)
- Produzioni BIO e locali e della tradizione con certificazioni alternative di qualità
- Marchio di appartenenza a circuiti di tutela delle produzioni tipiche e tradizionali:
  - Parco Nazionale del Cilento e Vallo di Diano
  - Costa d'Amalfi \_ Authentic Amalfi Coast
  - Sapore di Campania \_ Regione Campania
  - Presidi Slow Food Territoriali
  - Altri organizzazioni come Comunità Montane, Reti e Destinazioni territoriali
  - Associazioni di categoria e Consorzi territoriali

I prodotti selezionati sono raggruppati per categoria:

- Ortofrutta e vegetali allo stato naturale e/o trasformati
- Olio extravergine di oliva e derivati
- Conserva Miele Confetture e derivati
- Prodotti della panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria
- Pasta fresca e secca anche con farine diverse ed autoctone
- Formaggi ed altri prodotti di origine animale – filiera casearia
- Carni fresche e preparazioni a base di carni – Salumi
- Prodotti della Pesca e dell'Acquacoltura, freschi e/o trasformati
- Vino e Birra (artigianale)
- Acqua, Bevande analcoliche, distillati e liquori





I prodotti di ciascuna categoria, opportunamente selezionati in base alla stagionalità e reperibilità, verificati i requisiti di qualità secondo gli standard predetti ed accertato il valore aggiunto della produzione nel rispetto dei disciplinari propri di settore e dei regolamenti e normative in materia igienico sanitaria e di sicurezza alimentare, entreranno a far parte del processo produttivo di trasformazione e somministrazione ai fruitori / consumatori finali dell'esperienza enogastronomica certificata e garantita al Castello di Arechi e/o in altre modalità dinamiche operate dalla società di gestione proponente in ottica di evoluzione del progetto.

La motivazione delle scelte operate risiede nella convinzione di proporre prodotti e produzioni e non menù, le cui pietanze che compongono il menù, anche variabile nel tempo, possano avere origine dal valore aggiunto del prodotto selezionato garantendo al consumatore la reale qualità di ciò che mangia e beve in un ambiente esclusivo e protetto.

Alcuni prodotti selezionati potranno essere venduti anche in modalità Shop al Castello di Arechi **"La Dispensa di Arechi"** od anche On line, con il supporto di materiale informativo del produttore e del territorio di provenienza, con l'auspicata formula "in conto vendita" su campionature stabilite dalle aziende selezionate e con apposito accordo commerciale tra le parti.



## **Modalità e termini della partecipazione**

La partecipazione delle aziende produttrici e/o che commercializzano il prodotto selezionato è assolutamente gratuita e potrà avvenire su invito a partecipare da parte della Società di Gestione del Castello di Arechi e/o su proposta di adesione libera da parte di aziende che soddisfano i requisiti richiesti e di cui sopra.

La Società di Gestione del Castello di Arechi avrà possibilità di effettuare agevoli controlli sul rispetto dei requisiti richiesti e potrà liberamente selezionare e/o rifiutare una fornitura.

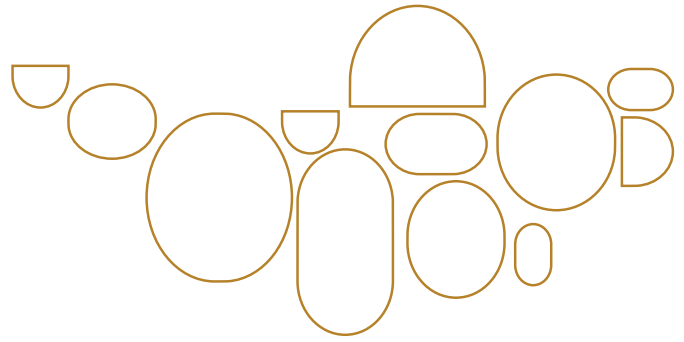
Le forniture dei prodotti selezionati saranno oggetto di una regolare compravendita tra la Società di Gestione del Castello di Arechi e l'azienda produttrice e/o che commercializza il prodotto selezionato, secondo un accordo commerciale verificati i prezzi e le condizioni dei servizi annessi e pienamente soddisfacenti le esigenze di realizzazione del progetto intrapreso.

Alcuni prodotti e/o produzioni di ciascuna delle aziende partecipanti in relazione alla disponibilità di ognuno ed alla caratteristica propria del prodotto, potranno essere richiesti e/o proposti per rifornire la citata "Dispensa di Arechi" per la promozione, valorizzazione e vendita degli stessi, sia nell'apposito angolo espositivo organizzato al Castello Medievale di Salerno e sia nell'apposita sezione on line del sito della Società di Gestione del Castello di Arechi.

In qualsiasi momento e per ogni motivazione di buona fede ciascuno delle parti potrà liberarsi dalla partecipazione al progetto senza incorrere in alcuna restrizione e/o condizionamento.

Le Aziende partecipanti e le comunità territoriali di provenienza dei prodotti selezionati potranno liberamente fornire materiale informativo circa il prodotto e le sue origini quale supporto ed accompagnamento all'informazione del fruitore / consumatore.





Alle aziende partecipanti è richiesta la sottoscrizione del presente **“Patto di Filiera”** solo ed esclusivamente e senza pretesa alcuna per la conferma di adesione per inviare e/o richiedere proposte commerciali per successivi accordi di fornitura.

Si richiede alle aziende partecipanti di fornire unitamente ai prodotti di cui alle forniture che potranno verificarsi ogni materiale e/o documentazione comprovante le certificazioni legate alla qualità del prodotto, processo produttivo, provenienza, disciplinari, marchi e quant'altro che possa comprovare la reale qualità del prodotto e rafforzare l'immagine di quanto verrà somministrato al cliente, anche per l'adeguata comunicazione che ne verrà e per la quale si concede fin da adesso autorizzazione e liberatoria all'utilizzo di marchi e denominazioni per scopi promozionali.

In ogni caso, la Società di Gestione sarà sempre disponibile a ricevere indicazioni e suggerimenti, ma anche ricettari di tradizione e/o di propria interpretazione, circa la migliore e maggiore resa del prodotto in trasformazione e/o in somministrazione al fine di realizzare un processo produttivo concordato ed univoco a vantaggio della conservazione della qualità del prodotto stesso preservando le migliori caratteristiche e risposte al consumo.

Il presente è un **“Patto Etico”** e pertanto non vincola e condiziona le parti.

*Il Castello sas di Marco De Simone  
Società di Gestione \_ Castello di Arechi  
Dr. Marco De Simone*

*L'Azienda Aderente*



## **Glossario di alcuni concetti condivisi**

### **Qualità**

L'insieme delle proprietà, prestazioni, e caratteristiche di un prodotto o servizio che conferiscono la capacità di soddisfare esigenze dichiarate o implicite

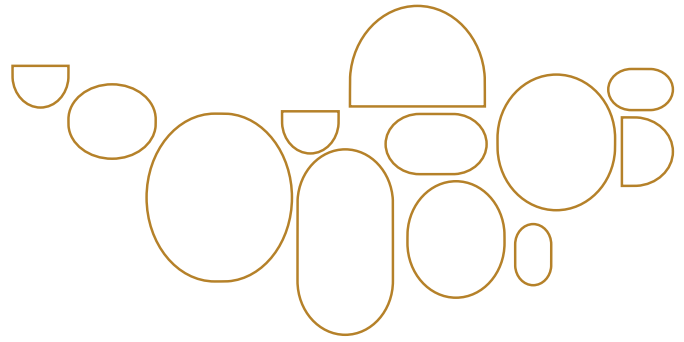
### **Fattore di Qualità**

Elemento rilevante per la realizzazione e la percezione della qualità del prodotto e servizio da parte della clientela. I fattori di qualità di un prodotto / servizio sono gli aspetti rilevanti per la percezione della qualità del consumo da parte dell'utente che fa l'esperienza concreta di quel servizio. I fattori possono essere elementi oggettivi o soggettivi rilevabili attraverso l'analisi della percezione dell'utenza.

### **Indicatore di qualità**

Variabile quantitativa o parametro qualitativo in grado di rappresentare adeguatamente ciascun fattore di qualità.





### **Gli standard**

Lo standard – o livello di servizio / prodotto promesso – è il valore da prefissare in corrispondenza di ciascun indicatore di qualità sulla base delle aspettative dei clienti e delle potenzialità produttive. I soggetti erogatori individuano i fattori da cui dipende la qualità del servizio / prodotto e sulla base di essi adottano e pubblicano gli “**standard di qualità**” di cui assicurano il rispetto.

### **Standard specifico**

E' riferito alla singola prestazione resa all'utente ed è espresso da una soglia minima e/o massima; per fattori o indicatori di qualità non misurabili è rappresentato da affermazioni, impegni o programmi che esprimono una garanzia rispetto a specifici aspetti del servizio. E' direttamente controllabile dall'utente.

### **Customer satisfaction**

(Soddisfazione del Cliente)

Customer satisfaction o qualità percepita. Esprime i livelli di qualità che i utenti ritengono aver ricevuto dall'ente erogatore. La soddisfazione del cliente nei confronti dei prodotti e/o servizi di un ente deve essere misurata e controllata in modo continuativo ed analitico per mezzo di appositi monitoraggi presso i clienti, calcolando un indice di customer satisfaction di cui è possibile seguire l'andamento nel tempo.



*Patto di Filiera  
Enogastronomica*  
**Cucina e Territorio**



*carciofo bianco  
del Tanagro*



*pomodoro di  
San Marzano DOP*