Su proposta del vicepresidente e assessore all'agricoltura, Paolo Petrini, la giunta regionale ha approvato il disciplinare relativo all'agriturismo, finalizzato all'uso del marchio QM - Qualità garantita dalle Marche. "L'agriturismo - nota Petrini - ha grandi potenzialità di sviluppo in relazione alle caratteristiche territoriali e paesaggistiche delle Marche. Con l'estensione del marchio QM al settore agrituristico ci poniamo l'obiettivo di aumentare ulteriormente la qualità dei servizi offerti agli ospiti, garantendo un livello superiore alla norma. Al fine di valorizzare al meglio la diverse peculiarità del territorio, abbiamo adottato, per la concessione del marchio, un sistema misto composto in parte da requisiti obbligatori per tutti le aziende agrituristiche e in parte da criteri facoltativi che danno origine ad un punteggio. Solo chi supera un determinato punteggio - differenziato a seconda che l'azienda offra o meno anche il servizio di ristorazione - ha diritto al marchio. Abbiamo scelto di privilegiare la creazione di circuiti che mettano in collegamento le diverse aziende, in modo da massimizzare la valorizzazione delle aree rurali. L'auspicio è che il maggior numero possibile dei 768 agriturismi marchigiani possa col tempo fruire del marchio QM". Il disciplinare descrive e codifica tutti i servizi che le strutture ricettive possono offrire all'ospite, come la gestione di un sito web, servizi ricreativi, organizzazione di una rete di agriturismi con almeno la metà in grado di offrire servizio di ristorazione. Attenzione poi alla formazione specialistica per operatori agrituristici, requisito obbligatorio per accedere alla certificazione QM. Valutati positivamente anche gli operatori che hanno all'attivo corsi di sommelier, di assaggiatore di olio d'oliva o di guida turistica. Dovranno essere presenti obbligatoriamente nella struttura documenti e materiale informativo sulle attrazioni del territorio e personale capace di parlare almeno una lingua straniera. Daranno punteggio ai fini dell'ottenimento del marchio, tra l'altro, anche la presenza di servizi per disabili, spazi per bambini, collegamento internet a disposizione per gli ospiti e l'utilizzo di fonti energetiche rinnovabili. Naturalmente grande rilevanza, nella ristorazione, è data al ricorso di menù tipici marchigiani, con indicazione dell'origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti. La rintracciabilità dell'origine dei prodotti usati è assicurata dal sistema "Si.Tra.", sistema informatico regionale cui aderiscono tutti i componenti della filiera di volta in volta interessata. "Si.Tra." assicura il flusso di informazioni necessarie alla tracciabilità oppure,

per ogni unità minima di prodotto, le caratteristiche, i flussi dei materiali, La Regione ha già emanato disciplinari QM per i prodotti lattiero - caseari, i molluschi, gli oli monovarietali, le carni suine, bovine ed ovine, la filiera ittica, il latte alta qualità, e la filiera cereali. Il marchio è inoltre applicabile alle produzioni biologiche ed al servizio ristorazione. QM è un'iniziativa che va incontro alle esigenze dei consumatori, indirizzandoli verso prodotti locali di qualità, rafforzando al contempo le imprese agricole del nostro territorio e la sua attrattività turistica. (f.b.)