



## **CIRCOLARE ORGANIZZATIVA 2011-2012**

### **PREMESSA**

Nel 2012 ricorrerà il trentesimo Anniversario del nostro I° Congresso Mondiale. L'idea di Ciao Italia è nata nel '79 quando era Presidente dei Ristoratori Italiani Alfio Bocciardi. Ma fra l'ideazione e la celebrazione del I Congresso trascorsero tre anni in cui, con l'aiuto dell'ICE, fondammo le Sezioni in moltissimi Paesi dove la ristorazione italiana era arrivata al seguito della nostra emigrazione.

Trent'anni sono un bel periodo per fare un bilancio e quindi potremmo insieme dedicare questo anno sia ad un esame storico, sia ad un esame di coscienza e di riflessione sul nostro avvenire.

Quest'anno è stato l'anno dell'Happy Birthday Italia, iniziativa che ha messo in movimento energie e fantasia, che ha dimostrato il nostro amore per l'Italia e il rispetto che chiediamo per il nostro lavoro. Il Presidente della Repubblica ci ha premiato con una medaglia dedicata al lavoro di Ciao Italia. Grazie, Presidente! Tu hai voluto fortemente questo Anniversario dell'Unità Italiana, che era stato ridicolizzato ed ingiuriato perfino da alcuni membri del Governo italiano, ma non da noi, che lo abbiamo onorato e festeggiato. Grazie!

Questi ultimi anni sono stati duri per il nostro Paese e quindi anche per Ciao Italia. Quattro anni fa, al nostro IX Congresso (2007), venne annunciata una legge per il riconoscimento dei Ristoranti Italiani all'estero, veri, meritevoli e genuini. La legge fu presentata al nostro Congresso dalla Senatrice Antonella Rebutti, Presidente di Ciao Italia in Russia, e dal Senatore Edoardo Pollastri, nostro amico di San Paolo del Brasile. Il progetto di legge ebbe tutto il nostro appoggio e la nostra considerazione e fu il punto centrale del nostro Congresso. All'udienza del Presidente della Repubblica, On. Giorgio Napolitano, il Ministro dell'Agricoltura pro-tempore, On. De Castro, ci annunciò che una Commissione speciale del Ministero si sarebbe occupata della Valorizzazione del Ristorante Italiano all'estero. La Commissione fu costituita, ma non fu mai riunita. Il Governo Prodi entrò in crisi, per un ribaltone avvenuto il Senato quando Mastella e Dini passarono con Berlusconi. Da allora sono cambiati quattro Ministri dell'Agricoltura: De Castro, Zaia, Galan, Romano, ma la Commissione non fu mai riunita ed infine quando chiedemmo tramite avvocato che fosse riunita, ci comunicarono che era stata sciolta sulla base della legge per lo scioglimento degli enti inutili, fatta da Calderoli.

Al nostro bellissimo X° Congresso di Bari (2009), un sottosegretario all'Agricoltura ci fece vedere "Le tre forchette": il nuovo marchio per i ristoranti. Lo ringraziammo, ma da allora sono giunte iniziative per bollini, diplomi, premi e quant'altro, tutte iniziative che hanno suscitato l'ira e lo sgomento, in questa categoria di imprenditori che vengono trattati come indigeni con la sveglia al collo a cui si regalano specchietti e perline di vetro.

Nel frattempo è scoppiata la crisi, abbiamo seguito a danzare nel salone delle Feste, mentre l'iceberg si poneva sulla rotta del transatlantico "Italia". Ballando, ballando, siamo giunti ad una crisi che è paragonabile alla sciagura della guerra del '40-'45.

Tuttavia la nostra Associazione non è morta, le amicizie sono diventate più intense, nuovi soci si sono aggregati, abbiamo una bella Targa da dare ai soci, che è importante perché soprattutto è nostra, nostra di noi. Avere una Targa gestita con intelligenza ed onestà è nostro dovere. Ma noi siamo stati sempre disponibili a collaborare con tutti per fare un riconoscimento unitario. Quando facemmo l'Insegna del Ristorante Italiano (la facemmo noi, con il nostro lavoro e la nostra volontà), ma cercammo la collaborazione della Fipe, della Federalimentari, dell'ICE, della Unioncamere,

delle Assocamerestere, del Ministero degli Esteri, del Ministero del Commercio Estero e soprattutto del Ministero dell'Agricoltura. Ricorderemo sempre la Professoressa Delle Monache, che era presidente della Commissione per l'Insegna, direttore generale del Ministero dell'Agricoltura per una iniziativa che i Ristoranti Italiani all'estero meritavano. E soffrimmo quando l'Insegna fu abolita per essere sostituita da un'iniziativa unilaterale e non condivisa.

Se lo vogliamo, abbiamo ancora un compito storico di cui occuparci: fare grande l'Associazione dei Ristoranti Italiani nel mondo, Ciao Italia, rafforzando la nostra organizzazione, seguendo con attenzione, se possibile, le indicazioni organizzative che vi comunichiamo in questa circolare organizzativa per il 2011-2012. Se non lo vogliamo, manteniamo il nostro rapporto di amicizia, e lasciamo che i più giovani si inventino qualche altra avventura. Questo è il succo della nostra lettera organizzativa. Ritroverete vecchie regole e nuove iniziative. Le idee ci sono, il lavoro ce lo dobbiamo mettere noi.

Con i miei migliori auguri,

Il Presidente Mondiale

On. Bartolo Ciccardini

## LA TARGA



# RISTORANTE ITALIANO

## 1. SPIEGAZIONE DELLA TARGA

La Targa contiene una spiegazione dei marchi di qualità contenuti, che sono tre:

- 1 - il Marchio di Tradizione italiana registrato presso il Ministero dell'Industria n° 38867c89 1989;
- 2 - Il logo storico 1982 di socio di Ciao Italia;

3 - Il marchio collettivo di qualità depositato presso il Ministero delle Attività produttive n° RM 2006C06624.

*Si dovrà specificare in quale lingua dovrà essere messa la spiegazione della Targa.*

Noi disponiamo della spiegazione italiana ed in inglese. Chi volesse la spiegazione in altre lingue ci deve inviare la esatta traduzione.

**English version: “Ciao Italia. The association of Italian Restaurants around the world, has created and, in accordance to its Statute, delivered to its associates this Plaque as a “Certificate of Italian Restaurant”, bearing the Registered Brand (1989, Ministero dell’Industria, n° 3867c89 1989) and the Registered Collective Quality Brand (Ministero delle Attività Produttive, n° RM 2006c06624), to recognize a Genuine Italian Restaurant that offers Italian Cuisine and uses Italian Products.**

**Versione Italiana: “Ciao Italia , l’Associazione di ristoranti Italiani nel Mondo ha istituito questa Targa che, in base ad un Disciplinare, concede e rilascia ai suoi soci come “Attestato di Ristorante Italiano”, fornito e contrassegnato da un Marchio, Registrato nel 1989 presso il Ministero della Industria (n° 3867c89 1989) e da un Marchio Collettivo di Qualità, Registrato presso il Ministero delle Attività Produttive (n° RM 2006c06624) in riconoscimento di Ristorante Italiano Genuino che fa Cucina Italiana usando Prodotti Italiani).**

## **2. LA COMMISSIONE GARANTE:**

- Ogni Sezione o Club o Gruppo incaricato o delegato dovrà formare una piccola Commissione di garanzia (tre o cinque membri) composta da ristoratori eccellenti, giornalisti, cultori di gastronomia, che giudicheranno le proposte dei candidati secondo il disciplinare della Insegna del Ristorante Italiano. Questo è di fondamentale importanza per dare serietà, credibilità e valore stesso alla Targa. La Commissione nominata va comunicata alla sede centrale Mondiale di Roma ([segreteria@ciaoitalia.org](mailto:segreteria@ciaoitalia.org)).
- Ogni Sezione o Club o Gruppo incaricato o delegato farà l’elenco dei soci che riceveranno la Targa. L’elenco dovrà essere approvato dalla Commissione e spedito alla sede centrale Mondiale di Roma ([segreteria@ciaoitalia.org](mailto:segreteria@ciaoitalia.org)).

## **3. CRITERI DA SEGUIRE PER ASSEGNARE LA TARGA**

Il regolamento è lo stesso usato nelle edizioni dell’Insegna 1996-2001 e rimane impegnativo per tutti, nella definizione di Ristorante Italiano.

### **REGOLAMENTO INSEGNA DEL RISTORANTE ITALIANO**

(Commissione Centrale per l’Insegna del Ristorante Italiano  
patrocinata dai Ministeri delle Risorse Agricole e del Commercio con l’Estero)

1. L’Insegna del “Ristorante Italiano”, istituita con il patrocinio del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, e dal Ministero del Commercio con l’Estero, viene concessa in uso a quei Ristoranti Italiani all’estero che, su insindacabile parere espresse dalla Commissione di cui alla nota A, ha dimostrato di:
  - I. Essere gestito o diretto da un cittadino italiano o dai suoi diretti discendenti, o in possesso di un titolo di studio rilasciato da un Istituto legalmente riconosciuto nel Settore della Istruzione Professionale della Ristorazione (Turistico Alberghiero) o che possa certificare di aver prestato servizio presso un Ristorante Italiano con la qualifica professionale adeguata.
  - II. Utilizzare normalmente prodotti italiani tipici di marca come olio, vino, paste secche, formaggi, salumi, dolci, acquavite e liquori. Saranno da preferire quei Ristoranti che avranno i carrelli dell’olio, liquori, formaggi, dolci, ecc...
  - III. Avere nella lista delle vivande piatti tipici italiani preparati secondo le ricette originali con prodotti di base italiani.
  - IV. Curare in particolare la cultura del servizio dal quale deve emergere la tipicità italiana dell’accoglienza e della cortesia. Saranno da preferire quei Ristoranti che esprimeranno la loro origine italiana anche attraverso l’arredamento (tovagliato, posateria, bicchieri, ecc...).

2. L'Insegna del "Ristorante Italiano" deve essere assegnata solo nell'ambito di una qualificata tradizione, a locali che vantano una consolidata clientela. La Commissione terrà conto di precedenti giudizi accademici o giornalistici espressi sulla stampa o sulle Guide specializzate.
3. Qualora dovesse venire a cessare anche una sola delle condizioni che hanno determinato la concessione e consentito l'uso dell'Insegna del "Ristorante Italiano", la Commissione procederà a dichiarare decaduta la concessione stessa, rendendo pubblica la decisione.
4. Qualora la titolarità o la gestione del Ristorante dovesse mutare, la Commissione aprirà una nuova indagine che potrebbe portare anche l'annullamento della concessione ove venissero a mancare i requisiti essenziali stabiliti.
5. La consegna dell'Insegna avrà luogo nel corso di una Cerimonia Ufficiale alla presenza delle Autorità italiane, e ove possibile, dei rappresentanti degli Enti promotori e patrocinanti. Della assegnazione verrà informata la stampa italiana, le edizioni locali e la stampa estera.
6. I titolari o gestori dei "Ristoranti Italiani" favoriranno la formazione del personale di cucina, sala e bar attraverso la partecipazione a Corsi di qualificazione e Master promossi dall'ICE e con la collaborazione, ove possibile, della Federalimentari e, affidati, per la parte esecutiva, agli Istituti e Centri Alberghieri ed a Ciao Italia.
7. L'Insegna potrà essere usata per la riproduzione su carta intestata del ristorante e come simbolo per le diverse forme lecite di propaganda.
8. Il titolare ed i caposervizi dei "Ristoranti Italiani" potranno utilizzare un distintivo. Tale distintivo potrà essere donato a quei clienti che ne faranno esplicita richiesta ed i cui nomi verranno iscritti in appositi Albi d'Onore Ristoranti.
9. I Ristoranti Insigniti costituiranno un loro Albo nell'ambito della Commissione Centrale. L'adesione all'Albo e la quota associativa biennale verranno fissate dalla Commissione centrale e verranno utilizzate per promuovere ed attuare azioni di propaganda e pubblicità dei ristoranti stessi e per l'organizzazione generale.
10. Consorzi, Gruppi industriali e singole Aziende potranno aderire contribuendo a queste azioni promozionali che dovranno essere comunque sempre approvate dalla Commissione Centrale.

#### 4. NOTE PRATICHE

- Le sezioni potranno avere le Targhe a prezzo di costo (E' preferibile per abbattere i costi di spedizione, che ogni Sezione affidi la realizzazione concreta della Targa ad una loro tipografia in loco. Ma siamo disponibili anche a realizzarle nella nostra tipografia).
- La Sezione potrà aggiungere al prezzo di costo per la realizzazione della Targa (e di eventuali vetrofanie da attaccare nel locale) una sua quota associativa, specificando bene che non è per ottenere la Targa, ma perché con la Targa si diventa soci a tutti gli effetti. Questa quota può cambiare di Sezione in Sezione a seconda delle spese organizzative necessarie, e può cambiare di Paese in Paese. Ricordiamo che una parte della quota associativa va devoluta alla Sede Mondiale di Roma con bonifico bancario intestato a: Ciao Italia – Associazione Ristoranti Italiani nel mondo – UBI Banca Popolare di Bergamo; IBAN: IT90X0542803201000000094511.
- Potranno anche essere accettate, laddove non sia presente sul territorio una Sezione di riferimento, richieste di adesione all'Associazione o di assegnazione della Targa. Le richieste verranno vagliate direttamente dalla Sede Mondiale.
- 

#### **LA STORIA DI CIAO ITALIA**

La storia di Ciao Italia è stata raccontata e scritta dal nostro Segretario Generale, Pino Ferrarini, nel suo libro: "Ciao Italia: una storia italiana". E' un libro che ripercorre passo passo tutti i Congressi, le storie personali dei nostri soci più rappresentativi, le curiosità, i traguardi, le udienze in Quirinale, i successi, le difficoltà ed i sacrifici della nostra Associazione. E' importante per i vecchi soci come ricordo, ma anche per i nuovi per imparare dalla storia. Il libro è disponibile al prezzo speciale di 15€ più spese di spedizione. (Consigliamo una spedizione in blocco per le Sezioni per risparmiare sul costo della stessa. L'importo dovrà essere devoluto con bonifico bancario intestato a: Ciao Italia – Associazione Ristoranti Italiani nel mondo – UBI Banca Popolare di Bergamo; IBAN: IT90X0542803201000000094511).

#### **COMUNICAZIONE E CONTATTI**

Per molti anni abbiamo pubblicato una bella rivista, ma abbiamo dovuto rinunciarci perché le spese di spedizione erano troppo forti. Ed abbiamo scelto di servirci del sistema informatico. Tutti i Ristoranti hanno un sito sulla rete ed anzi, ce ne sono di bellissimi. Quindi lo strumento informatico, la e-mail, il collegamento attraverso skype deve diventare il nuovo modo di stare assieme. Noi siamo presenti sul web su: [www.ciaoitalia.org](http://www.ciaoitalia.org); [www.ciaoitalianews.it](http://www.ciaoitalianews.it).

Siamo su facebook e spediamo una newsletter ogni settimana.

Come vedete abbiamo tutto, ma se non si partecipa più attivamente a questa nostra comunità on-line o si allarga si rischia di non essere più una comunità significativa ed attiva. A questo proposito diamo a ciascuno questi compiti:

- I Presidenti di sezione devono mandare alla Segreteria Mondiale l'elenco completo ed aggiornato dei soci ed amici simpatizzanti con la loro e-mail aggiornate (se non ne hanno una personale, ne devono comunicare una di un collaboratore, o parente o amico che possa portargli le nostre notizie);
- tutti i nostri amici devono fornirci nuove e-mail dei loro colleghi e dei loro simpatizzanti interessati alle notizie di Ciao Italia, chiediamo a ciascuno almeno cinque e-mail funzionanti;
- spediremo a parte un questionario riassuntivo delle proposte di questa circolare organizzativa e per coloro che risponderanno con esattezza ci sarà un premio.

## COME FARE UN CLUB DI CIAO ITALIA

I Soci di Ciao Italia che si propongano di sviluppare la reciproca conoscenza e l'amicizia possono costituire un Club di Ciao Italia che ha come scopo principale quello di indire delle riunioni conviviali, basate sulla solidarietà e sul reciproco aiuto.

### BOZZA DI STATUTO DEI CLUB

#### 2. Articolo 1

**Si è costituito il Club** (*denominazione del Club*), **nella città di** (*nome della città*), **aderente a Ciao Italia.**

#### 3. Articolo 2

Il Club persegue questi fini:

- Coltivare l'amicizia fra i Ristoratori Italiani, che esercitano in una medesima area geografica ed, in particolare, l'amicizia e la conoscenza fra i Soci di Ciao Italia;
- Scambiare le esperienze professionali, culturali dei Soci;
- Approfondire i temi della cultura gastronomica e della tecnica professionale;
- Rendere possibile ed accrescere la reciproca fiducia al fine di intraprendere iniziative comuni.

#### 4. Articolo 3

Metodo associativo

- Il Club svolge la sua attività attraverso una riunione mensile di carattere conviviale a cui partecipano i Soci. La riunione conviviale avverrà, a turno, nei Ristoranti dei Soci. La riunione conviviale avrà norme e riti prestabiliti per il raggiungimento dei fini del Club.

#### 5. Articolo 4

Il "Convito"

- La riunione conviviale dei Soci del Club si chiamerà il "Convito" (antica parola italiana che significa festa, occasione importante, incontro e la cui radice è "cum vita", ossia "vivere assieme"). Al Convito si partecipa con gli abiti adatti: smoking, tuxedo, o abiti equivalenti. Il Convito ha un suo particolare cerimoniale. Verrà aperto dal "*Patrono del Convito*" che è il Socio proprietario del Ristorante ospitante. Egli spiegherà il Menù, che non sarà casuale, ma servirà precisamente ad illustrare nuove ricette, oppure antiche ricette, oppure ricette particolari o di particolari maestri od anche ricette con prodotti particolari che vengono presentati nel menù, in modo da essere significative come contributo professionale o scambio di esperienze. Il Patrono dirigerà la riunione, presenterà gli ospiti e concederà la parola. Il Patrono stabilirà e dirigerà i brindisi finali. Il secondo personaggio del Convito sarà il "*Maestro*". Il Maestro, scelto fra i Soci o gli ospiti, illustrerà o presenterà un tema culturale, sia attinente alla cultura professionale, sia riferito alla cultura generale. In ogni Convito ci dovrà essere un Maestro e lo svolgimento breve di un tema. Sul tema ci potrà essere un breve intervento dei partecipanti al Convito. Il terzo protagonista del Convito sarà il *Relatore*. Il Relatore darà notizie sulle iniziative prese dal Club, sulle scadenze organizzative, sulla vita degli associati e su quanto può

interessare, come notizia, ai partecipanti al Convito. Il Patrono, il Maestro ed il Relatore saranno nominati di volta in volta, in occasione di ogni Convito, dal Presidente del Club, sentito il Direttivo.

- Gli Ospiti. I partecipanti al Convito si chiameranno "Ospiti". Essi sono i Soci del Club con le loro consorti. Il Socio può anche chiedere al Presidente di invitare una persona. Il numero degli ospiti invitati non può superare il numero dei Soci.

#### 6. Articolo 5

##### Iscrizioni

- Il Club può avere un numero di Soci che va da un minimo di 15 ad un massimo di 35. Quando il Club supera tale numero di Soci i dirigenti faranno in modo che si formi un altro Club "gemello", con cui saranno tenuti particolari rapporti di gemellaggio. Il Club viene fondato da un gruppo di Soci fondatori che delibereranno sulle nuove iscrizioni in base a principi di qualità, correttezza e professionalità. I nuovi iscritti saranno accettati se riporteranno, con una votazione, un parere positivo da parte dei 4/5 dei Soci già membri del Club.
- I Soci pagheranno una quota per la partecipazione al Convito, comprensiva delle spese del Convito e delle spese generali del Club.

#### 7. Articolo 6

##### Cariche sociali

- Una volta all'anno si terrà il Convito Segreto. Al Convito Segreto parteciperanno solo i Soci e sarà dedicato alla elezione degli incarichi sociali: Presidente, Segretario, Amministratore e Membri del Direttivo. E' auspicabile che le cariche direttive siano assegnate a rotazione a tutti i Soci.

#### 8. Articolo 7

##### Cerimoniale

- Il Convito avrà un suo cerimoniale. Alla parete principale sarà appeso il Guidone del Club, contenete la denominazione, l'area geografica ed il motto. Il Maestro avrà in consegna il Martello del Club, che servirà a dirigere l'andamento del Convito. Il Maestro, il Relatore e gli invitati avranno le loro coccarde speciali. Il Patrono aprirà, dirigerà e chiuderà il Convito con parole e gesti prestabiliti. Dei Conviti si terranno relazioni. Esse riguarderanno soprattutto i temi svolti e le iniziative. Queste relazioni saranno inviate ai Club gemelli, alla Sezione Nazionale di Ciao Italia ed alla Sede Centrale di Ciao Italia a Roma.

#### 9. Articolo 8

##### Inquadramento

- Il Club avrà un riferimento specifico con il coordinamento dei Club della sede Centrale di Ciao Italia a Roma. I Club che rispetteranno questo Statuto potranno usare il nome di Ciao Italia ed usufruire dei diritti che spettano ai Soci di Ciao Italia.

*(Avvertenza: I Club sono una manifestazione dello spirito associativo di Ciao Italia. Essi avranno un nome proprio ed un riferimento a Ciao Italia, ad esempio: Club Luciano Pavarotti di Londra Chelsea aderente a Ciao Italia. Il Club sarà registrato presso la Sezione Nazionale di Ciao Italia).*

## **COME FARE UN GRUPPO DI PROMOZIONE CIAO ITALIA**

I Ristoranti Italiani nel mondo sono lo strumento naturale per la promozione del prodotto enoalimentare italiano.

Perché questa funzione sia svolta in maniera perfetta, con prodotti genuini e veri, con una trasformazione culinaria di tradizione italiana, è necessario formare dei gruppi che migliorino la promozione.

Perché la promozione dei Ristoranti non venga sfruttata, misconosciuta e strumentalizzata è bene che i Ristoratori si uniscano in gruppi collegati fra di loro per fare la promozione in proprio e sotto la propria responsabilità. Se così faranno diventeranno la rete di distribuzione più importante dell'Italia moderna.

Bisogna superare le difficoltà derivanti dall'individualismo, dalla gelosia reciproca, dal sospetto.

Bisogna imparare a fare un'impresa comune con guadagni comuni, onestamente condivisi.

Per raggiungere questo scopo, deciso al Congresso di Palermo del Maggio 2000 e riproposto al Congresso di Bari del Maggio 2005, è necessario costituire dei gruppi di promozione.

Dieci Ristoratori, Soci di Ciao Italia, della medesima zona, costituiscono con scrittura privata un gruppo di promozione per fare nei loro locali, possibilmente una volta al mese, la promozione pubblicizzata di un prodotto italiano o di una serie di prodotti italiani. Coinvolgeranno in questa

azione i Ristoratori, gli importatori ed i produttori. Informeranno della loro esperienza gi altri gruppi di promozione e la sede Centrale di Ciao Italia Roma.