

Riportiamo a scopo indicativo il regolamento usato nelle edizioni dell'Insegna 1996-2001 che rimane impegnativo per tutti, nella definizione di Ristorante Italiano, ove non vi siano reali difficoltà obiettive di applicazione dovute da fattori esterni.

**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 Federalimentare 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.