

## TESTO REGOLATIVO SOCI RISTORANTI A.I.R.O.

*A.I.R.O. - Associazione Internazionale Ristoranti dell'Olio* si pone come punto di riferimento per le realtà della ristorazione che vogliono puntare alla qualità passando anche attraverso l'olio extra vergine di oliva. I **Soci Ristoranti** condividono con A.I.R.O. la volontà di valorizzare l'olio extra vergine di oliva di qualità.

Ogni Socio Ristorante e Socio Ristorante Plus (da questo punto in poi si parlerà di Socio Ristorante intendendo le due categorie) si impegna a prendere atto del **Testo Regolativo**. Vista l'eterogeneità del mondo della ristorazione, quelli che seguono sono *suggerimenti che è richiesto di seguire quanto possibile* al fine di essere riconosciuti come Soci Ristoranti A.I.R.O..

### Il Socio Ristorante A.I.R.O. si impegna a:

- **Formare**, all'interno del proprio organico, **figure di riferimento** che abbiano una buona conoscenza dell'olio extra vergine di oliva e dell'abbinamento olio-cibo;
- **Presentare unicamente bottiglie** di olio extra vergine di oliva **che rispettino le norme di legge** sul tappo antirabbocco e sull'etichettatura;
- **Avere a disposizione**, per gran parte dell'anno, una **selezione di almeno 3 tipologie** (diverse in termini di profilo sensoriale, varietà e/o territorio di provenienza) di oli extra vergine di oliva in sala e/o in cucina.
- **Avere in menù uno o più piatti dove l'olio venga menzionato** specificando la tipologia;
- **Avere in menù uno o più piatti dove l'olio sia protagonista**, o in un abbinamento, o in una degustazione a bicchiere o con basi semplici come pane o verdure crude;
- **Servire e spiegare l'olio** in sala quando questo viene usato per un abbinamento fatto direttamente al tavolo, quando viene lasciato a disposizione al tavolo e/o quando se ne ha necessità per dare valore aggiunto al piatto servito. In alternativa, può essere messo a disposizione del cliente materiale cartaceo/digitale per approfondimenti e spiegazioni;
- **Dedicare un piccolo spazio per la vendita dell'olio** ai clienti, con la stesura di un listino, carta degli oli o catalogo nel quale siano presenti, oltre ai prezzi, alcune spiegazioni dell'olio e del produttore;
- **Dare valore** all'olio di eccellenza che viene servito. Gli oli potranno essere inclusi nel prezzo del coperto, o nel food cost del pasto o in un piatto specifico, oppure come proposta a se stante. Non dovranno essere considerati gratuiti;
- **Fornire ad A.I.R.O. materiale fotografico e/o grafico** per mettere in luce il proprio lavoro nella valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva.

