

SIMBOLI DI CLASSIFICAZIONE

MENZIONI AGGIUNTIVE

Ai sensi del D.P.G.R. n. 46/R del 3 agosto 2004, allegato B.

Ai sensi del Decreto Dirigenziale della Regione Toscana n. 6447 del 3 ottobre 2004, allegato A



UNA SPIGA

possesso dei seguenti requisiti obbligatori e degli altri (da 3 a 8) in funzione del tipo di ospitalità offerta:



A CAVALLO:

riservato ad aziende che allevano cavalli e propongono servizi sportivi e itinerari a cavallo volti alla migliore conoscenza e fruizione dell'ambiente rurale.

- a) attrezzatura di pronto soccorso in azienda;
- b) tabella informativa con i numeri di telefono per le emergenze;
- c) segnaletica dei principali servizi presenti in azienda;
- d) illuminazione degli spazi esterni volta unicamente a garantire la sicurezza dei percorsi;
- e) materiale informativo sulla storia, tradizioni e produzioni del territorio e/o dell'azienda;
- f) conduzione dell'azienda secondo pratiche agronomiche e tecniche rispettose dell'ambiente e del benessere degli animali nei limiti minimi fissati dalle leggi in vigore;
- g) assicurazione per la responsabilità civile nei confronti di terzi;
- h) esposizione dell'autorizzazione comunale allo svolgimento dell'attività nel locale di ricevimento ospiti.



CON I MIEI ANIMALI:

riservato ad aziende che accettano la presenza di animali domestici portati dall'ospite.



I NOSTRI SAPORI:

riservato alle aziende che offrono la possibilità di partecipare a degustazioni guidate volte alla valorizzazione e alla promozione di prodotti tipici, tradizionali e di qualità.



DUE SPIGHE

possesso dei seguenti requisiti, oltre a quelli previsti per l'attribuzione di una spiga:



IMPARO IN FATTORIA:

riservato alle aziende che propongono corsi e lezioni alla scoperta di produzioni, allevamenti, coltivazioni per ragazzi e adulti.

- a) vendita diretta dei prodotti;
- b) per le aziende autorizzate all'attività di ristorazione: ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda e/o ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda. Per le altre, uno di quelli compresi tra il numero 12) e il numero 16) dei requisiti a scelta.
- c) altri cinque requisiti fra quelli a scelta, ridotti a quattro qualora l'azienda possieda uno fra quelli indicati ai punti 17) e 18) ed a tre qualora l'azienda possieda anche il requisito di cui al punto 19).



IN FAMIGLIA:

riservato alle aziende che offrono accoglienza familiare, vita a stretto contatto con l'imprenditore agricolo, la sua attività e la sua famiglia.



MANGIOTIPICO:

riservato alle aziende che offrono ristorazione tradizionale con prodotti aziendali e locali tipici.



TRE SPIGHE

possesso dei seguenti requisiti, oltre a quelli previsti per l'attribuzione di una spiga:



SENZA BARRIERE: riservato alle aziende che si specializzano nell'accoglienza di soggetti diversamente abili.

- a) vendita diretta dei prodotti;
- b) per le aziende autorizzate all'attività di ristorazione: ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda e/o ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda. Per le altre, uno di quelli compresi tra il numero 12) e il numero 16) dei requisiti a scelta.
- c) il requisito di cui al punto 19) e almeno altri nove fra quelli a scelta. Detti requisiti sono ridotti a otto qualora l'azienda possieda uno fra quelli indicati ai punti 17) e 18).



STARE INSIEME:

riservato alle aziende che si specializzano nell'organizzare momenti e/o situazioni di aggregazione fra gli ospiti, al fine di far conoscere loro le tradizioni agricole e rurali, il patrimonio culturale e architettonico del territorio circostante.

<p>Ospitalità in camere. Requisiti obbligatori:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) arredi adeguati al numero degli ospiti; 2) dotazione di biancheria adeguata al numero degli ospiti; 3) bagno dotato di arredi e di biancheria adeguati al numero degli ospiti. Nel caso di bagno comune in aggiunta va prevista la fornitura di sapone liquido con erogatore e la dotazione di asciugamani per uso individuale; 4) pulizia settimanale degli ambienti e a ogni cambio di ospite; 5) cambio settimanale della biancheria e a ogni cambio di ospite; 	<p>LETTO</p> 	<p style="text-align: center;">ELENCO REQUISITI A SCELTA</p>	<ol style="list-style-type: none"> 19) gestione curata da imprenditore dotato di attestato di qualifica di operatore agriturismo conseguito partecipando a corsi professionali specifici. Dalla pubblicazione del presente regolamento, a questo fine, sono validi solo i corsi organizzati da soggetti autorizzati ai sensi della vigente normativa in materia di formazione professionale; 20) azienda faunistico-venatoria e/o azienda agriturismo-venatoria; 21) attrezzature per attività sportive all' aperto; 22) percorso naturalistico didattico attrezzato; 23) disponibilità di locale attrezzato per la degustazione; 24) disponibilità di locale attrezzato per la vendita dei prodotti; 25) trasformazione e lavorazione dei prodotti; 26) visite guidate alle attività aziendali; 27) passeggiate a cavallo; 28) trekking a piedi e/o passeggiate in bicicletta; 29) altre attività sportive e ricreative legate alla valorizzazione e alla conoscenza dell'ambiente rurale; 30) corsi di cucina; 31) corsi di degustazione e assaggio; 32) corsi di artigianato legato alle attività rurali; 33) attività didattiche per gli ospiti; 34) attività didattiche per bambini; 35) attività didattico-ambientale; 36) orto didattico; 37) ristorazione con prevalenza di prodotti aziendali e comunque esclusivamente del comprensorio su cui insiste l'azienda; 38) ristorazione con menù esclusivi del comprensorio su cui insiste l'azienda; 39) divulgazione delle conoscenze relative alle lavorazioni e/o alla trasformazione dei prodotti aziendali; 40) divulgazione delle conoscenze relative alle attrezzature moderne e antiche utilizzate per le produzioni aziendali.
<p>Ospitalità in appartamenti. Requisiti obbligatori:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) arredi adeguati al numero degli ospiti; 2) dotazione di biancheria adeguata al numero degli ospiti; 3) bagno dotato di arredi e di biancheria adeguati al numero degli ospiti. Nel caso di bagno comune in aggiunta va prevista la fornitura di sapone liquido con erogatore e la dotazione di asciugamani per uso individuale; 4) arredi adeguati al numero degli ospiti in tutte le stanze presenti; 5) cucina a norma con dotazione di arredi, biancheria e stoviglie adeguata al numero degli ospiti; 6) pulizia settimanale degli ambienti e a ogni cambio di ospite; 7) cambio settimanale della biancheria e a ogni cambio di ospite; 	<p>CASETTA</p> 		
<p>Attività di ristorazione. Requisiti obbligatori:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) sala di somministrazione dei pasti con arredi e attrezzature adeguati al numero degli ospiti; 2) cucina a norma e attrezzata come previsto dalla l.r. 3 0/2003; 3) bagno con impianti a norma, dotato di sapone e asciugamani a perdere; 4) menù con ricette della cucina toscana; 	<p>FORCHETTA</p> 		
<p>Accoglienza in spazi aperti. Requisiti obbligatori:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) pulizia quotidiana dei servizi igienici; 2) illuminazione piazzole; 3) adozione del simbolo grafico "tenda". 	<p>TENDA</p> 		