

CUNEO - Marchio Ospitalità Italiana 2022, ad Alba premiate 62 strutture con la nuova certificazione

05 aprile 2022

Il progetto Ospitalità Italiana, promosso dal sistema camerale sin dal 1997 con il supporto e la collaborazione di Unioncamere e ISNART (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche), continua a offrire agli operatori turistico-ricettivi l'opportunità di incrementare la qualità dei propri servizi. Il sistema di "valorizzazione a rete" è oggi presente sia a livello nazionale, con oltre 6.500 strutture ricettive e ristorative contrassegnate dal Marchio di Qualità sia all'estero con più di 2.200 ristoranti italiani certificati che sono diventati gli ambasciatori nel mondo della cucina e dei prodotti di eccellenza Made in Italy. Nato come processo di certificazione per rilevare la qualità del servizio nel settore turistico e della ristorazione, Ospitalità italiana si sta trasformando in un vero e proprio hub in grado di fornire alle imprese turistiche un percorso volto a migliorare le loro performance in termini di posizionamento e di mercato.

Quest'anno il Marchio si è dato una nuova veste. L'innovazione più importante riguarda l'integrazione del percorso certificativo con un sistema di rating, studiato per trasformare i requisiti del disciplinare in indicatori chiave delle prestazioni aziendali. Gli indicatori consentono di verificare sia se l'azienda possiede i requisiti minimi per ottenere la certificazione sia l'analisi del livello in cui si attesta in 4 aree di indagine: qualità del servizio, promozione del territorio, identità e notorietà. La qualità del servizio esprime il livello di qualità offerto dalle strutture turistiche, la promozione del territorio la capacità di connettere il cliente con il territorio in cui è localizzata, l'identità incrocia la coerenza tra l'offerta dichiarata dalla struttura e quella realmente fruita dalla clientela e la notorietà esprime il livello di gradimento della struttura da parte della clientela, attraverso una rilevazione multicanale che va dai social alle guide. Sulla base del punteggio ottenuto durante la visita di valutazione, la performance della struttura è contrassegnata graficamente da una, due o tre corone e, nel caso in cui sia particolarmente attenta alla sostenibilità ambientale sarà certificata come struttura Green, a impatto sostenibile sul territorio sul quale è insediata.

Nella cornice della Chiesa di San Domenico di Alba, nel pomeriggio di lunedì 4 aprile, ha avuto luogo la cerimonia di premiazione delle 62 strutture della provincia di Cuneo che hanno ricevuto la nuova certificazione Ospitalità Italiana.

"Mi piace pensare che la giornata di oggi, trascorsa insieme ad una qualificata rappresentanza del settore sia un segnale di ripartenza, spero definitiva, per il comparto della ristorazione e dell'ospitalità che, più degli altri, è stato pesantemente condizionato dalla pandemia – evidenzia il presidente della Camera di commercio di Cuneo Mauro Gola. - Accogliere significa mettere a proprio agio, accorciare le distanze, avere un atteggiamento empatico, entrare in relazione con i propri clienti. L'ospitalità, nella sua accezione più ampia, è il vero valore aggiunto di cui l'offerta turistica ha bisogno. Sono lieto di avere premiato donne e uomini che dedicano la vita a rendere felici i loro ospiti e grazie alla competenza, alla professionalità, ai loro saperi, diventano i migliori ambasciatori del nostro territorio."

L'ente camerale cuneese, grazie a specifiche progettualità, sostiene l'iniziativa, assicura visibilità alle strutture contrassegnate dal marchio, approfondisce ciclicamente tematiche settoriali di interesse.

Sono intervenuti all'evento il sindaco del Comune di Alba Carlo Bo, il presidente della Provincia Federico Borgna, il presidente della DMO Visit Piemonte Beppe Carlevaris, il fondatore di Eataly Oscar Farinetti e Alessandra Arcese, Coordinatrice Area qualificazione territori di Isnart. Nel corso della sua riflessione intitolata "A braccia aperte" il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti ha avuto parole di elogio per gli operatori premiati. "Ristoratori e albergatori sono la spina dorsale del nostro turismo. Ci sono pochi posti nel mondo come la provincia di Cuneo. Qui possiamo contare su una rete straordinaria di locali stellati e osterie dove la qualità è altissima e diffusa capillarmente. Il segreto del nostro successo sta nel lavoro, nella passione, nella competenza e nella capacità di fare rete." La cerimonia si è conclusa con la premiazione delle strutture che hanno ottenuto la nuova certificazione "Ospitalità Italiana".

Ecco il link dove è possibile consultare l'elenco delle 62 strutture premiate

<https://www.cn.camcom.it/it/struttureospitalitalianacuneo2022>