

# Rassegna del 24/05/2016

---

## WEB

STRILL.IT

strill.it | Reggio – La Camera di Commercio certifica il ...  
"Turismo di Qualità"

1



STRILL.IT fondato nel 2005 da Raffaele Mortelliti e Giusva Branca | DIRETTORE EDITORIALE: raffaelemortelliti@strill.it | DIRETTORE RESPONSABILE: giusvabranca@strill.it | [Contatti](#)

**STRILL.IT**  
QUOTIDIANO IN TEMPO REALE

**PAVONE GIOVANNI**  
Via Nazionale Pentimile, 177 - RC  
info 0965.45038

**FINO A  
90€  
DI RIMBORSO!**

**È primavera  
Fioriscono i vantaggi**

STRILL.IT | CATANZARO | COSENZA | CROTONE | MESSINA | REGGIO CALABRIA | VIBO

Cerca

Vai

STRILL.IT SPORT | INCHIESTE | CALABRESI LONTANI DA CASA | STRILLIBRI | TABULARASA | LETTERE | EDITORIALI | ENTE PARCO ASPROMONTE | REGIONALI 14 |

Strilleat

la calabria è buonissima. [strilleat.strill.it](http://strilleat.strill.it)

qui un gustosissimo viaggio nel mondo enogastronomico calabrese.

[CITTA](#) > [Reggio](#) > [Reggio – La Camera di Commercio certifica il “Turismo di Qualità”](#)

## Reggio – La Camera di Commercio certifica il “Turismo di Qualità”

Martedì 24 Maggio 2016 15:12

Si è svolta, nella mattinata di oggi, la premiazione delle strutture turistiche di qualità, insignite dei marchi “Ospitalità Italiana” e “Tradizioni Reggine – Saperi e Sapori in tavola”.

Le attività turistiche coinvolte quest'anno per la certificazione sono state 82 (63 per il marchio Ospitalità Italiana e 19 per il marchio Tradizioni Reggine). A seguito delle verifiche di conformità ai requisiti previsti dai disciplinari, le strutture idonee sono risultate 50 per il marchio “Ospitalità Italiana” e 18 per il marchio Tradizioni Reggine- Saperi e Sapori in tavola”.

Da anni la Camera di Commercio certifica le imprese con l'attribuzione del Marchio “Ospitalità Italiana”, promosso su scala nazionale da IS.NA.R.T (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche), rivolto alle strutture ricettive (Alberghi, Ristoranti, Residenze turistico alberghiere, Bed & Breakfast, Agriturismi, Stabilimenti balneari, Campeggi) che garantiscono ai clienti un'ospitalità accogliente e qualificata attraverso un livello di servizio conforme ai requisiti di un preciso disciplinare.

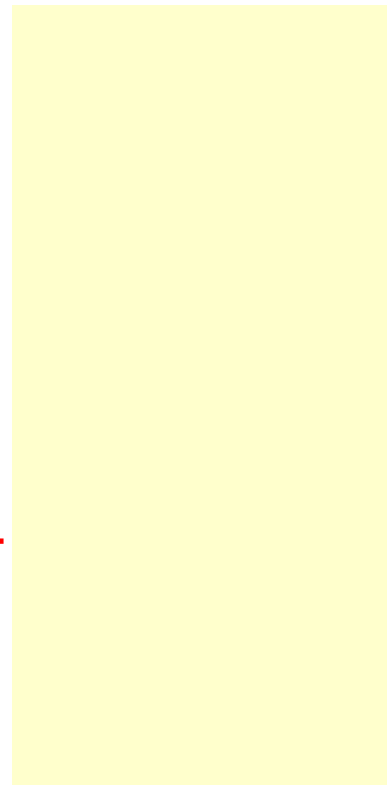
Dal 2016 il marchio sarà rivolto, oltre che alle strutture ricettive e ristorative, anche alle altre imprese di servizi della filiera turistica della provincia di Reggio Calabria come le case vacanze, gli esercizi di commercio di prodotti tipici e le agenzie di viaggi e, obiettivo della Camera, sarà anche quello di caratterizzare gli operatori della filiera certificati con elementi di tipicità e legame con il territorio.

La Camera di Commercio ha, inoltre, istituito già dal 2008, il marchio “Tradizioni Reggine – saperi e sapori in tavola”, riconosciuto alle imprese di ristorazione che si differenziano per la tipicità dell'offerta eno-gastronomica, legata alla tradizione ed all'utilizzo di prodotti tipici del territorio.

Lo stesso marchio promuove, con una specifica menzione, anche quelle strutture ristorative che si impegnano a valorizzare i piatti e le risorse enogastronomiche coerenti con i principi della “Dieta Mediterranea”.

Nell'ambito della premiazione delle strutture turistiche di qualità della provincia reggina con l'attribuzione dei marchi “Ospitalità Italiana” e “Tradizioni Reggine – Saperi e Sapori in tavola” edizione 2016, è stato, altresì, presentato il progetto EXPERIENCE ITALY SOUTH AND BEYOND per la valorizzazione e l'internazionalizzazione delle filiere agroalimentare e turistica.

Il progetto, promosso da ISNART e sostenuto dal Ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo, è teso a valorizzare l'offerta turistica dei territori e le relative produzioni enogastronomiche tipiche ed è rivolto alle aziende agricole ed agroalimentari di sei regioni del Mezzogiorno (Basilicata, Calabria, Campania,



- | ULTIME NOTIZIE |   |
|----------------|---|
| 17:00          | 24.05.16<br><b>Reggio – Lidi: “Per noi cittadini di via Tommaso Campanella il sonno era una speranza”</b>   |
| 16:55          | 24.05.16<br><b>Catanzaro – Incontro tra Bruno e Laratta su agricoltura</b>  |
| 16:41          | 24.05.16<br><b>Messina – 48esima edizione del Fotogramma d'Oro</b>  |
| 16:28          | 24.05.16<br><b>Reggio – La maggioranza ancora una volta in Commissione Controllo e Garanzia</b>   |
| 16:14          | 24.05.16<br><b>Catanzaro – Gratteri visita la sede del “suo” nuovo tribunale: l'ex ospedale militare</b>  |
| 16:03          | 24.05.16<br><b>Paola (CS) – Il Maggio dei libri 2016, incontro con gli studenti per presentazione testo Vito Teti “Fine Pasto. Il cibo che verrà”</b> |

Puglia, Sardegna e Sicilia) condotte da giovani under 40 e con produzioni che riguardano una o più linee di prodotti a marchio d'origine (DOP, IGP, STG per gli alimenti, DOC, DOCG, IGT per i vini) e/o biologiche.

L'iniziativa è, infatti, orientata ad aziende delle seguenti filiere di prodotto: pasta, olio, formaggi, salumi, ortofrutta, orto-conservati, carne, vini e dolciumi.

E' prevista la promozione all'estero e nel portale/piattaforma dei prodotti dei partecipanti nonché un' attività di comunicazione media e stampa sull'iniziativa e sugli operatori aderenti, in Italia e in tutti i Paesi target.

Nel periodo giugno – settembre 2016, in Italia, verranno organizzati degli incontri (Workshop B2B) tra delegazioni commerciali estere formate da importatori, buyer, produttori agroalimentari aderenti all'iniziativa ed operatori turistici.

Potranno essere organizzate anche visite presso stabilimenti di produzione/aziende agricole.

Nello stesso periodo (tra giugno e settembre), inoltre, saranno organizzati eventi nei Ristoranti Italiani certificati "Ospitalità Italiana" in 10 Paesi target, selezionati dal Ministero dei Beni e delle attività culturali e del turismo.

In ogni Paese sarà realizzata una campagna di comunicazione ed organizzata una settimana dedicata all'enogastronomia del sud d'Italia durante la quale i ristoranti italiani all'estero che si renderanno disponibili proporranno alla propria clientela, in aggiunta alla normale offerta enogastronomica, un "Menu del Mezzogiorno", con l'utilizzo di prodotti agroalimentari a marchio di origine e/o biologici di una o più delle Regioni del Mezzogiorno coinvolte.

Nel corso del 2015 la Camera di Commercio di Reggio Calabria ha avviato anche un rapporto di partenariato con l'Università della Calabria, presso cui si svolge il corso di laurea magistrale in valorizzazione dei sistemi turistico culturali, e in particolare con il Dipartimento di Scienze Politiche e Sociali- Centro Ricerche e Studi sul Turismo (di seguito denominato anche "CReST"), con l'obiettivo di collaborare secondo un modello di approccio partenariale e di governance condivisa, nella realizzazione di attività di studio, di ricerca, formazione e progettazione, finalizzate alla valorizzazione ed alla crescita sostenibile ed innovativa del turismo e del turismo residenziale.



#### QUA SI CAMPA DI ARIA

Si è verificato un errore.

Prova a guardare il video su [www.youtube.com](http://www.youtube.com) oppure attiva JavaScript se è disabilitato nel browser.



#### LETTERE A STRILL

Reggio – Lidi: "Per noi cittadini di via Tommaso Campanella il sonno era una speranza"

"Altro che Città Metropolitana... Se in pediatria manca il termometro..."

I lontani traguardi delle politiche giovanili in Calabria

Reggio – Muraca replica al Ciroma: "Il rispetto delle regole vale per tutti"

Se prima eravamo in 10 a ballare l'alligalli...

Lettera Aperta al Presidente sui problemi degli Anziani in Calabria

Il Pub – Pizzeria Ciroma: "Ecco cosa succede con l'arrivo di Falcomatà..."

Reggio – Eroi: "Volevo cambiare il mondo, volevo cambiare l'Italia, volevo cambiare la mia città..."

Reggio – Precisazioni Anassilaos: "Non abbiamo aderito al gruppo di associazioni 'Cittadinanza Attiva'"

Reggio – "Da più di una

dalle imitazioni

ONORANZE FUNEBRI  
**TRIOLO**  
100anni  
dal terremoto  
centannidopo.org

cucina 2.55 m  
2 C  
al giorno

L'OCCASIONE  
Vendita  
e ricambi  
nuovi e usati

L'AREA  
METROPOLITANA  
DELLO STRETTO

vuoi  
che  
si sappia?  
**strillalo.**  
scrivi a strill.it

Hotel  
Miramonti

16:01 24.05.16

Pallanuoto, Serie C – L'Auditore Crotonese chiude col botto nell'ultimo appuntamento stagionale

15:50 24.05.16

Reggio – Al Tommaso Campanella il Gutenberg: "Dall'inferno si ritorna"

15:37 24.05.16

Morano Calabro (CS) – Celebrata la giornata dello sport

15:24 24.05.16

Reggio – Alle Muse il merito come valore del nostro tempo

15:23 24.05.16

Gagliardi a Strill.it: "Povera Reggina. Io polpette non ne ho mai mangiate..."

15:12 24.05.16

Reggio – La Camera di Commercio certifica il "Turismo di Qualità"

15:11 24.05.16

Open day: l'Università "Dante Alighieri" incontra le scuole del territorio

14:58 24.05.16

Reggio – Costantino: "Questione Lidi, vogliamo risposte serie ed urgenti"

14:46 24.05.16

Volley – "Trofeo dei Tre Mari", la Calabria vince ancora

14:45 24.05.16

Reggio – Al parco Ecolandia "Insieme per sperimentare comunità, difendere l'ambiente e migliorare noi stessi"

14:38 24.05.16

Battaglia (Pd) sulla nomina del Commissario Asp Rc e su delibere per il personale

14:31 24.05.16

Reggio – Giovedì presentazione del volume "Lame di buio dal passato"

14:30 24.05.16

Regione – Sorteggio nomine. La minoranza: "Altro che novità e trasparenza. Faremo ricorso"

14:26 24.05.16

Reggio, sabato l'alta moda in passerella di fronte al Museo con Confcommercio

14:19 24.05.16

Messina – Riapertura Ospedale Veterinario Didattico

14:05 24.05.16

Lamezia (CZ) – Congresso Eucaristico: questa sera Mons. Antonio Stagliano

13:59 24.05.16

Calabria – Nesci e Parentela (M5S) ricevuti da Gratteri: "Sanità e ambiente da curare"

13:52 24.05.16

Messina – Alla Sala Laudamo "Omorfaskimi"

13:52 24.05.16

Reggio – UniRC: 26 maggio Agraria Open Day

13:39 24.05.16

Biblioteca nazionale di