

# Qualità e Ospitalità italiana, premiate le Imprese del Lazio

QUALITÀ E GARANZIA. QUESTE LE CARATTERISTICHE PRINCIPALI PER CUI 16 STABILIMENTI BALNEARI, I PRIMI DELLA REGIONE LAZIO, E 13 RISTORANTI DELLA PROVINCIA DI LATINA, HANNO RICEVUTO L'ATTESTATO DEL PRESTIGIOSO "MARCHIO DI QUALITÀ OSPITALITÀ ITALIANA"

Laura Riccobono

L'ambito riconoscimento, lanciato nel 1997 e promosso a livello nazionale da Isnart (Istituto Nazionale Ricerche Turistiche) in collaborazione con le Camere di Commercio Italiane, ha raggiunto ormai 74 province della nostra penisola. Il Marchio di Qualità Ospitalità Italiana offre garanzie ai consumatori e ne cerca di soddisfare le esigenze. Alla giornata di premiazione, svoltasi a Latina il 30 maggio scorso, sono intervenuti il Commissario Straordinario della Camera di Commercio di Latina, Fabrizio Autieri, Filippo Ziccardi, collaboratore del Centro Studi sul Turismo, Nancy Laudani e Flavia Maria Coccia, per Isnart. Il Commissario straordinario Autieri, che ha valorizzato la provincia di Latina affermando che come poche altre in Italia riesce a appagare le esigenze del Marchio e dei consumatori grazie all'ottima produzione di filiera agricola e turistica, ha poi introdotto il **Marchio di Qualità Ospitalità Italiana**. "Dal momento in cui viene aperto il bando da parte della Camera di Commercio - ha spiegato Autieri - sono gli stessi operatori che scelgono di aderire. Effettuate le verifiche sulla base di parametri europei, la Commissione di valutazione camerale conferisce il Marchio solo se vengono riscontrati

tutti i requisiti necessari." Alla premiazione è stata anche presentata la Guida all'Ospitalità Italiana di Qualità che raccoglie tutte le strutture che hanno conseguito il riconoscimento e che viene distribuita nelle più importanti fiere di settore e in oltre mille librerie italiane. "Di prossima pubblicazione - ha concluso **Loredana Pugliese** funzionario camerale - anche una guida provinciale sulle strutture premiate da distribuire ai turisti. Un'occasione per diffondere le ricchezze del territorio non solo in termini di turismo ricreativo ma anche di cultura, ambiente ed enogastronomia, parametri che concorrono alla formazione della filiera turistica e che naturalmente si integrano con il concetto di turismo inteso in senso più tradizionale". Le strutture premiate avranno la possibilità di partecipare quest'anno all'XI edizione del Workshop Turistico **Buy Lazio in programma a Roma** dal 18 al 20 settembre 2008. La grande "Q" che troneggia sul muro e che fa da sfondo alla premiazione vera e propria vuole, infine, essere un incoraggiamento alle imprese del territorio che hanno come obiettivo quello di garantire un prodotto turistico di qualità, costantemente controllato e rispondente alle esigenze di un mercato che è sempre più competitivo. ●

"Made in Italo il Velletrano", Premio Qualità e Ospitalità Italiana per la ristorazione

DAL 1968 A LATINA LIDO, FOCE VERDE, PER SERVIRE PIATTI CREATIVI A BASE DI PESCE, TIPICI DELLA VERA E GENUINA CUCINA MARINARA

Tel +39 0773 648353 Fax +39 0773 645460



Il Ristorante Made in Italo il Velletrano nasce nel lontano 1968, fu in quell'anno, infatti, che il suo proprietario, e fondatore, Di Cocco Italo, di Velletri in provincia di Roma, decise di aprire il suo locale a Foce Verde località balneare di Latina, un posto dove servire piatti a base di pesce con qualche balzo verso la cucina creativa. La formula di Italo ebbe successo, tanto da attirare clienti anche non Latini incuriositi dal susseguirsi di passaparola a favore del Velletrano. Così, col passare degli anni, il locale di Italo Di Cocco divenne famoso per i tipici sapori di mare per la simpatia e la cordialità del suo personale, prerogativa che fa sì che ancora oggi, il ristorante "Made in Italo il Velletrano" sia uno dei locali più famosi della provincia di Latina. Nel frattempo Italo Di Cocco pensa bene di ampliare le offerte nel campo della ristorazione, incoraggiato e seguito dall'intera famiglia, alle porte dell'2000 apre "Villa Patrizia", una struttura destinata alle cerimonie in cui la qualità, l'eleganza e l'arte del mangiare bene ne fanno da padroni, il tutto grazie allo staff di cuochi, capitanato dalla sposa

di Italo la Signora Patrizia che tutti i giorni preparano e curano in tutti i dettagli, caratteristici piatti. Oggi come ieri, il Ristorante **Made in Italo** ripropone i sapori della vera cucina marinara, "Spaghetti al trionfo di mare", "Trofiette di Sezze con filetti di scorfano e funghi" "Fettuccine con pescato locale e pachino", "Zuppa di polpo verace e fagioli", "Filetti di spigola di Gaeta al radicchio rosso", e, immancabilmente il risotto lanciato da Italo con Kiwi e gamberi accompagnato da un ottimo calice di vino prettamente Locale. Il ristorante gode inoltre di una buona selezione di vini d'annata e di qualità, per intenditori o semplici amanti, la scelta spazia soprattutto tra i vini bianchi Nazionali e i tipici vini Laziali, può vantare pezzi pregiati tra Rhum Grappe e Distillati. Il rispetto della tradizione della qualità e della continuità è dunque il segreto del ristorante Made in Italo dal 1968 ed è per questo che il lavoro di anni è stato insignito di tanti premi, tra i quali spicca l'ultimo "Premio Qualità Italiana", che sottolinea lo zelo e la professionalità di chi ogni giorno s'impegna a far sì che la cucina di razza sia tramandata. ●

"Tirreno", Hotel e stabilimento balneare, a Latina Lido "Marchio di Ospitalità e Qualità italiana"

VENTIQUATTRO CAMERE, UN RISTORANTE DI CUCINA TIPICA MEDITERRANEA E UNO STABILIMENTO BALNEARE CON SERVIZI E ZONA RELAX PER OGNI ETÀ

Tel 0773 273402 Fax 0773-273758



L'Hotel e stabilimento balneare "Tirreno", via Lungomare a Capobaleno, da cui prende il nome, oltre ai numerosi ombrelloni, sdraio e lettini, ha direttamente sulla spiaggia uno snack bar con solarium relax per trascorrere i momenti più caldi in un confortevole ristoro. I fratelli Destro hanno pensato proprio a tutto e a tutti, anche i bambini, infatti, godono di un brillante e profes-

sionale servizio di animazione. In una struttura così efficiente e completa non poteva mancare una sala convegni dove poter dare confort e servizi anche a chi organizza riunioni d'affari. La qualità e l'ospitalità sono, dunque, il segreto dell'Hotel stabilimento "Tirreno" da dieci anni al servizio dei clienti. ●



di Commercio Italiane. L'Hotel, raffinato e confortevole nello stile, ha ventiquattro camere con servizi indipendenti, provviste di aria condizionata, televisione e bar interno. Nell'albergo troviamo anche un ristorante tipico di cucina mediterranea dove la qualità e il servizio stupiscono ogni volta i clienti. Per chi vuole trascorrere un partico-