



1. Premessa

La nascita del progetto de "La Valle del Gigante Bianco" ha contribuito alla riscoperta della Valdichiana come zona di origine della razza Chianina, rafforzandone un'identità territoriale unitaria, non più limitata dai confini amministrativi, e riconoscendo la Chianina come un valore comune.

Questa identità ha visto crescere sempre di più l'interesse sia per il prodotto "Chianina" sia per il territorio stesso a livello locale e internazionale.

Da qui nasce la volontà dell'Associazione Amici della Chianina, condivisa con il Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, di tutelare tutti gli operatori che fanno parte della filiera produttiva della Chianina (dall'allevatore al trasformatore) attraverso la promozione e l'informazione dell'unico strumento che lega strettamente questa razza al territorio di origine e tipico di produzione: la certificazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP".

È quindi di fondamentale importanza dare indicazioni chiare, precise e trasparenti sulla vera Chianina, sulla certificazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP", su dove trovare questo prodotto e sul mondo che ruota intorno a questo animale.

In virtù di quanto affermato, è emersa la necessità di creare una Carta Etica dell'Accoglienza a cui possono aderire tutti i soggetti interessati a qualificare e valorizzare l'offerta turistica del territorio legato alla zona di origine della Chianina e ai suoi tematismi (Etruschi, Opere della Bonifica, Case Leopoldine) attraverso un'accoglienza turistica integrata e di qualità





2. Obiettivi

Gli obiettivi sono:

- a) il consolidamento di una tipologia di accoglienza ed ospitalità attenta al tema della Chianina come valore identitario della Valdichiana, inteso soprattutto da un punto di vista storico-culturale, ovvero: la presa di coscienza del rapporto che lega i popoli di questo territorio con la razza Chianina, dagli Etruschi fino alle famiglie contadine della mezzadria; del ruolo di questo animale nella ripresa dell'attività agricola dopo la Bonifica e il suo indissolubile legame con i poderi delle Leopoldine; dei conseguenti benefici economici a livello produttivo e turistico della valorizzazione di questa tematica;
- b) accogliere i turisti che viaggiano appositamente per scoprire il valore della Chianina con indicazioni precise e aggiornate e la sua trasmissione a coloro che ancora non ne fossero a conoscenza;
- c) la creazione di una rete di operatori che condividono questa tipologia di accoglienza, distribuita in maniera omogenea su tutto il territorio della Valdichiana come garanzia di accessibilità a un servizio di accoglienza adeguato;
- d) trasmettere la conoscenza della certificazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" e riconoscere in tale certificazione l'unico strumento di valorizzazione della razza Chianina nel suo legame con il territorio tipico di produzione;
- e) promuovere e favorire la conoscenza e l'utilizzo delle altre produzioni tipiche della Valdichiana come strumenti di conoscenza del territorio e delle tradizioni.





3. Criteri d'adesione

L'accoglienza turistica è intesa come un complesso di attenzioni rivolte all'ospite ed è un valore aggiunto che supera la semplice prestazione del servizio (ospitalità) e che fa sì che il visitatore faccia esperienza della totalità del territorio.

Per questo l'Associazione ha identificato le seguenti priorità per meglio definire la qualità dell'accoglienza nella Valdichiana:

- a) Conoscenza della Chianina come il prodotto identitario del nostro territorio, riconoscibile esclusivamente tramite la certificazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP;
- b) Conoscenza degli operatori della Filiera produttiva della carne a certificazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" (allevatori, trasformatori, ristoranti);
- c) Conoscenza degli Itinerari ciclopedonali (il Percorso del Gigante Bianco; il Sentiero della Bonifica) come strumenti di promozione della Valdichiana su cui si fonda il progetto Chianina Valley;
- d) Conoscenza del calendario inerente a manifestazioni di promozione del territorio, in particolare a quelli che riguardano la Chianina.





4. Impegni dei firmatari

Aderendo ai principi di questa Carta il soggetto si impegna a lavorare in collaborazione con gli altri firmatari al fine di mettere in atto tutto quanto necessario per tutelare la razza Chianina certificata a marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" e la sua zona di origine. In linea generale i firmatari si impegnano:

- a) ad adottare un'etica dell'accoglienza attraverso l'applicazione dei principi della filiera corta dei soggetti coinvolti nella certificazione "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP", instaurando un rapporto di cooperazione tra gli operatori e dando vita a una sorta di auto-promozione reciproca;
- b) Ad assumere un ruolo di promozione del territorio e della Chianina certificata a marchio "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" attraverso informazioni verbali mirate agli utenti, distribuzione di materiale informativo promozionale, cartografico, documentario e bibliografico in diverse lingue che verrà realizzato per la promozione dei prodotti e dell'iniziativa;
- c) A promuovere escursioni negli itinerari ciclopedonali alla scoperta delle bellezze naturali e del patrimonio storico culturale del territorio, unitamente all'enogastronomia locale, incentivando l'interconnessione treno-bici attraverso l'utilizzo delle linee ferroviarie locali Arezzo-Sinalunga e Siena-Sinalunga-Chiusi legate ai suddetti itinerari al fine di favorire una mobilità lenta ed ecosostenibile;
- d) Ad accettare i suggerimenti ed i reclami della clientela accogliendoli come spunto per implementare politiche di miglioramento nella gestione delle attività:
- e) A offrire un'esperienza autentica di vita della Valdichiana in relazione alle richieste dell'ospite rivolta alla scoperta di tutto il territorio;
- f) A partecipare alle riunioni, workshop formativi ed eventi organizzati dall'Associazione;
- g) Ad utilizzare nella propria attività il prodotto certificato "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP" e gli altri prodotti tipici del territorio, sottoponendosi ai relativi controlli facoltativi necessari per la verifica delle corrette procedure di informazione e promozione, nell'ottica di offrire al cliente una visione coordinata ed organizzata della promozione del territorio, dei suoi prodotti e dei suoi produttori.



