



Art. 1

(Descrizione del marchio)

Il marchio “**Campagna Amica – Il Ristorante**” è una declinazione del marchio “Campagna Amica”, di proprietà della Fondazione Campagna Amica, composto da un elemento grafico, come da riproduzione sottostante.

**CAMPAGNA
AMICA**



IL RISTORANTE

Art. 2

(Definizione “Campagna Amica – IL Ristorante”)

Il marchio “Campagna Amica – Il Ristorante” identifica quegli esercizi commerciali di somministrazione di pasti e bevande (come meglio specificati all’art. 3) che nel loro menù del giorno, hanno almeno un **Piatto di Campagna Amica** ossia una portata il cui ingrediente primario (di cui all’art.4), provieni esclusivamente da aziende agricole accreditate a Campagna Amica anche per il tramite del Consorzio Produttori di Campagna Amica e comunque da soggetti/società iscritti all’Albo Nazionale di Campagna Amica.

Art. 3

(Classificazione degli esercizi di somministrazione pasti e bevande che possono richiedere il marchio “Campagna Amica – Il Ristorante”)

Sono compresi tra gli esercizi commerciali che possono richiedere il marchio di Campagna Amica, tutti i luoghi in cui si somministrano pasti e bevande, tra cui: ristoranti, osterie, trattorie, gastronomie, bar, enoteche, mense, tavole calde, paninoteche, taverne, ristori alberghieri, catering.



Art. 4

(Definizione di ingrediente primario)

Per “**ingrediente primario**” di Campagna Amica, si intende la *materia prima principale del piatto/ricetta di Campagna Amica.*

Sono pertanto inclusi tra gli ingredienti primari:

- pasta secca o fresca pronta;
- pasta fresca preparata dal ristorante con ingredienti esclusivamente di Campagna Amica;
 - riso;
 - legumi;
 - cereali (farro, orzo...)
 - frutta, verdura e funghi;
- carne fresca e trasformata, insaccati;
 - uova;
 - pesce;
- formaggi e latticini (non solo latte);

Ingredienti primari complementari:

- olio (da utilizzare sempre come condimento del Piatto e/o del Menù di Campagna Amica, qualora sia previsto nella ricetta)
- vino (da accompagnare sempre al Piatto o al Menù di Campagna Amica, se richiesto dal consumatore)

Non appartengono agli ingredienti primari:

- aceto, spezie, miele;
- conserve vegetali e di frutta;
- pane e prodotti da forno acquistati pronti;
- pane e prodotti da forno preparati dal ristorante con ingredienti esclusivamente di Campagna Amica
 - birra



Art. 5

(Riconoscibilità del piatto di “Campagna Amica”)

Nel ristoro “Campagna Amica – Il Ristorante”, all’interno del menù del giorno, si deve obbligatoriamente indicare quale sia il piatto di Campagna Amica con la relativa spiegazione del significato (ossia che l’ingrediente primario con cui è preparato è agricolo e italiano e che proviene da aziende accreditate all’Albo di Campagna Amica, come specificato all’art. 2) e si deve renderlo distinguibile e identificabile nel menù, affiancando eventualmente la descrizione con un bollino che riporti il logo “Campagna Amica – Il Ristorante”.

Se in ogni piatto del menù, è presente almeno un ingrediente primario di Campagna Amica, questo può essere indicato e identificato come “Menù di Campagna Amica”

Art. 6

(Riconoscibilità “Campagna Amica – Il Ristorante”)

Il ristoro “Campagna Amica – Il Ristorante” deve esporre il marchio “Campagna Amica – Il Ristorante”, sotto forma di pergamana inviategli dalla Fondazione Campagna Amica, da appendere all’ingresso del locale o comunque in un luogo che sia facilmente identificabile dai cittadini.

Art.7

(Controlli)

La Fondazione Campagna Amica, senza preavviso alcuno e tramite i suoi funzionari sul territorio ovvero tramite terzi all’uopo delegati, provvede ad effettuare presso ciascun “Ristoro di Campagna Amica” almeno un controllo all’anno sulla regolare applicazione del presente disciplinare.

Art.8

(Revoca uso del marchio e sanzioni)

DISCIPLINARE “CAMPAGNA AMICA – IL RISTORANTE”



Il titolare del “Ristoro Campagna Amica” può essere sanzionato secondo quanto previsto dal Regolamento d’uso del Marchio Campagna Amica e dal presente disciplinare.