



I PROFESSIONISTI DEL CIBO

LA CARTA DEI VALORI

Fondazione Campagna Amica e i Ristoratori che aderiscono alla Rete di Campagna Amica, nel comune intento di sviluppare un

NUOVO MODELLO DI CONSUMO,

Si impegnano reciprocamente a promuovere *nuovi stili alimentari sostenibili, responsabili e convenienti per l'ambiente, i consumatori e i produttori agricoli.*

Pertanto:

Fondazione Campagna Amica riconosce ai suoi Ristoranti il ruolo di *“ambasciatori” del gusto e della qualità della vera cucina tradizionale* composta dalle mille produzioni dei territori italiani

E quindi:

concede il marchio “Campagna Amica - il Ristorante” a quei Ristoratori che realizzano piatti della tradizione locale, preparati con i prodotti agricoli e italiani di Campagna Amica

nel rispetto del Disciplinare d'uso del marchio "Campagna Amica - il ristorante" e che si impegnano a:

- 1. Garantire sempre la presenza di frutta e verdura rispettando la stagionalità;*
- 2. Preferire l'utilizzo di prodotti freschi rispetto a quelli conservati con l'eccezione dei prodotti surgelati al naturale;*
- 3. Preferire prodotti locali;*
- 4. Cucinare preferibilmente piatti locali e tradizionali;*
- 5. Evitare di somministrare alimenti già conditi, mettendo a disposizione dei clienti i condimenti;*
- 6. Condire con sale iodato e olio extravergine di oliva;*
- 7. Inserire fra i dessert dolci di forno di tradizione locale*

I Ristoratori che aderiscono alla Rete di Campagna Amica riceveranno: una pergamena da affiggere all'interno del locale; un cavalierino da posizionare sul punto cassa; l'adesivo da esporre fuori dal locale; la presenza sul portale di Campagna Amica (www.campagnamica.it) una volta forniti tutti i dati richiesti e la possibilità di utilizzare un marchio che è diventato sinonimo di buon cibo e quindi di buona cucina.