



BIO-CUCINA

NATURA E TRADIZIONE A TAVOLA



- In particolare, almeno il 50% dei prodotti utilizzati devono essere di origine locale e indicati nel menù; Solo per prodotti di rara reperibilità è possibile utilizzarne altri di origine nazionale;

4. Basso carico ambientale

- Uso di prodotti della filiera corta e/o a "km 0" per almeno il 50% dei prodotti;
- Uso di prodotti biologici certificati per almeno il 20% dei prodotti utilizzati;

5. Trasparenza dei menù

- I menù siano redatti evidenziando la stagionalità dei prodotti e la ciclicità degli stessi;
- Il menù e la carta dei vini contengono almeno il 50% di proposte tipiche del territorio, con almeno un'etichetta D.O.C. riconosciuta a livello regionale;
- Il menù dovrà contenere almeno un piatto con ingrediente biologico, cioè pietanza composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola;
- Il ristorante offre periodicamente occasioni con menù dedicati al progetto denominando il menù bio- cucina (menù nei cui piatti viene utilizzato il 50% dei prodotti filiera corta e almeno il 20% di prodotti biologici certificati);
- All'interno dei menù sia indicata in maniera chiara e dettagliata gli ingredienti di tutti i prodotti utilizzati, compreso pane e prodotti da forno, anche al fine di agevolare i consumatori allergici o intolleranti;
- Evidenziare in maniera chiara la presenza di allergeni prevedendo la possibilità di personalizzare la portata in caso di consumatori allergici o intolleranti;
- Il menù sia esposto fuori dai locali con indicazione dei prezzi;
- Il ristorante sensibilizzerà il cliente sulla possibilità di portar via ciò che non consuma attraverso la "food bag" (vaschette con cibo avanzato da portar via).

6. Organizzazione aziendale

- Formazione del personale di cucina e di sala sulla qualità, stagionalità e territorialità dei prodotti utilizzati per la preparazione delle pietanze offerte ai clienti;
- Personale di sala qualificato e informato sui prodotti, sul menù e sulla carta dei vini;

IL DISCIPLINARE

Per aderire al marchio BIO-CUCINA bisogna accettare e sottoscrivere un apposito DISCIPLINARE contenente le regole a cui attenersi per garantire al consumatore un'offerta biologica di qualità.

REQUISITI

1. Rispetto dei requisiti obbligatori per l'attività di somministrazione e bevande

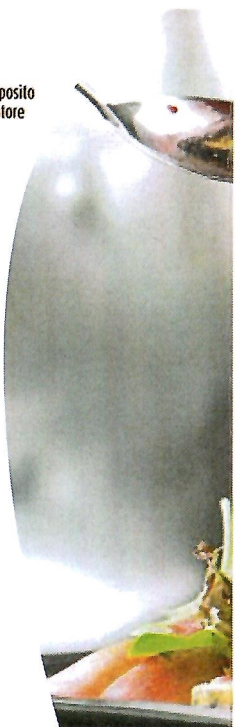
- Sicurezza alimentare: rispetto del protocollo igienico - sanitario previsto dalla norma HACCP;
- Rintracciabilità degli alimenti: ricostruire il percorso a ritroso compiuto dall'alimento stesso in tutte le fasi lungo la filiera;
- Riduzione dei rischi alimentari: autocontrollo igienico - sanitario

2. Gestione delle strutture

- Locale ben segnalato e ben illuminato;
- L'ambiente interno confortevole e accogliente;
- La manutenzione dei locali eseguita periodicamente;
- L'uso di piatti, vasellame e posateria in materiali multiuso e di tovaglie e tovaglioli in tessuto.

3. Tipicità dei prodotti

- presenza di un determinato numero di preparazioni/ prodotti tradizionali all'interno del menù o la presenza nel menù di piatti proposti dal ristorante con l'utilizzo di un ingrediente caratterizzante



- Durante il servizio si valorizzi la qualità, la tipicità e la stagionalità dei prodotti. Inoltre, il personale dovrà essere formato anche sugli ingredienti utilizzati al fine di facilitare la somministrazione da parte di consumatori con allergie o intolleranze, proponendo alternative ai piatti in menù.

7. Corretta gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

8. Pubblicizzazione

- comunicare quindicinalmente per la pubblicazione sul sito dedicato www.bio-cucina.it una propria ricetta evidenziandone le caratteristiche della tipicità dei prodotti utilizzati e il rispetto della tradizione del territorio.
- pubblicare su facebook ricette, menù e menù bio - cucina, e occasioni rilevanti per i consumatori.
- Esporre la vetrofania con il logo del progetto.

9. Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi

- Valorizzazione della tradizione del locale dal punto di vista storico e le connotazioni che permettano di distinguere la struttura interna da altri locali analoghi.

COME ADERIRE

L'esercente interessato all'adesione al marchio BIO-CUCINA dovrà rispettare i prerequisiti e i requisiti proposti dal disciplinare attraverso un apposito modulo (Allegato A) con l'impegno a presentare la seguente documentazione

- Fotografie del locale;
- Brochure e/o biglietti da visita (materiale promozionale);
- Menù;
- Carta dei vini e altre carte disponibili;
- Tracciabilità degli acquisti di prodotti tipici e/o biologici attraverso autoceri

Per scaricare la documentazione, altre informazioni e/o approfondimenti:

www.bio-cucina.it



È un marchio di qualità che identifica i ristoranti o altri esercizi della somministrazione pugliesi che pongono particolare attenzione verso la tradizione, l'ambiente e nella cura della qualità dei prodotti, utilizzando particolare ingredienti provenienti da agricoltura biologica certificata secondo le norme vigenti.

Aderendo ad un apposito disciplinare, i Ristoratori con marchio BIO-CUCINA, si impegnano a garantire non certe per le caratteristiche dei prodotti e il loro trattamento, trasparenza al cliente e formazione adeguata agli addetti». Valorizzando anche i requisiti di sostenibilità ambientale e sociale particolarmente apprezzati dai consumatori.

CHI PUÒ ADERIRE

I ristoranti o altri esercizi della somministrazione pugliesi.

Il locale che aderisce al marchio BIO-CUCINA sposa l'idea di una esercizio che:

- Utilizza e trasforma alimenti di origine biologica
- Individua con scrupolo i fornitori che producono e consegnano alimenti biologici
- Crea preparazioni di gastronomia bio "specialità"
- Promuove i principi di una sana e corretta alimentazione proponendo bevande e alimenti bio
- Valorizza la propria identità o vocazione o percorso bio attraverso tutti i canali di comunicazione
- Programma eventi di valorizzazione della cultura del biologico e della biodiversità
- Si impegna a correlare la propria proposta bio con elementi, attenzioni e azioni mirati alla più generale salute benessere dell'ospite e ad un'attività coscienziosa e rispettosa dell'ambiente.



Programma di iniziative per la tutela dei consumatori 2024-25
realizzato con fondi della Regione Puglia