



LA GRANDE VIA

## Criteri d'inclusione

Il Disciplinare è uno strumento che indica i requisiti fondamentali da seguire per le aziende produttive, di accoglienza e ristorazione che richiedono di diventare partner de La Grande Via e di essere inseriti ne La Guida Nomade.

Tale disciplinare si rifà al principio di riferimento ippocratico: *Primum non nocere*. Le aziende interessate si caratterizzeranno quindi per la passione per il cibo sano e lo stile di vita salutare. Interessa che le aziende pongano attenzione a cosa si produce ma soprattutto a come si produce, abbiano a cuore gli aspetti ambientali e sociali, valorizzino il proprio territorio e agiscano con serietà e coerenza relativamente alla tracciabilità di ogni prodotto utilizzato.

Dettagliamo qui gli aspetti che rendono le aziende interessanti per la Guida Nomade.



LA GRANDE VIA

## Disciplinare per aziende di produzione

### ATTENZIONE AMBIENTALE

- Abbiamo ottenuto la certificazione biologica e/o biodinamica; in casi da valutare specificatamente, pur avendo scelto di non certificarsi, dichiarino di essere liberi da pesticidi, diserbanti e fertilizzanti chimici e qualsivoglia elemento non consentito dalla legislazione sul biologico
- Praticino il sovescio, la rotazione delle colture, la permacultura, il cover crop e/o altre tecniche colturali atte a migliorare la qualità organica del terreno
- Abbiamo introdotto elementi di risparmio energetico e di riduzione del proprio impatto ambientale

### TRASPARENZA DI FILIERA

- Abbiamo un completo controllo della filiera produttiva e quindi conoscano esattamente la provenienza di tutte le materie prime usate in azienda
- Definiscano un prezzo trasparente
- Siano trasparenti circa ogni aspetto della produzione e quindi permettano la visita a campi o laboratori in qualsiasi momento

### VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEI PRODOTTI

- Se producono cereali, privilegino i grani cosiddetti “antichi”
- Se producono legumi, ortaggi o frutta, valorizzino le varietà autoctone
- Se producono vino, abbiano anche vini naturali autoctoni, senza solfiti aggiunti e con lieviti indigeni
- Se allevano animali, che vengano rispettati e nutriti con il loro cibo naturale
- Saranno accolte prioritariamente le richieste di aziende che abbiano recuperato alla coltivazione terreni abbandonati

### MODALITÀ PRODUTTIVE

- Se producono farina, utilizzino mulini a pietra
- Se producono olio extravergine d’oliva sia esclusivamente da spremitura a freddo
- Se producono latticini e formaggi, che provengano da latte da fieno
- Se producono pane, che sia a lievitazione naturale, senza miglioratori, coadiuvanti, stabilizzanti, emulsionanti, coloranti, lucidanti ed esaltatori di sapore

### IMPATTO SOCIALE

- Le condizioni e i contratti di lavoro siano a norma di legge
- Diano lavoro a persone locali/personi svantaggiate/extracomunitari regolarmente inquadrati



LA GRANDE VIA

## Disciplinare per aziende di accoglienza e di ristorazione

### MODALITÀ PRODUTTIVE

- Propongano quotidianamente cereali integrali, legumi, verdura e frutta di stagione
- Offrano prevalentemente cibi e prodotti che non siano frutto di trasformazione industriale
- Offrano pane integrale o semi-integrale a lievitazione naturale e senza additivi
- Siano in grado di preparare dessert dolcificati solo con frutta o verdure dolci
- Utilizzino olio extravergine di oliva che provenga solo da spremitura a freddo
- Privilegino farine ottenute da macine a pietra
- Privilegino le varietà autoctone di legumi, ortaggi e frutta
- Se offrono vini, che includano vini biologici e/o biodinamici prodotti con lieviti indigeni e senza solfiti aggiunti

### TRASPARENZA DI FILIERA

- Utilizzino nei loro piatti solo ingredienti con certificazione biologica e comunque naturali di cui si sappia esattamente la provenienza
- Nel caso acquistino prodotti finiti da terzi è fondamentale siano prodotti biologici e ne venga certificata la filiera
- Se propongono cibo animale, che provenga da allevamenti dove gli animali sono rispettati e nutriti con il loro cibo naturale
- Se propongono latticini e formaggi, che provengano da laboratori locali che usano esclusivamente latte da fieno

### VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO E DEI PRODOTTI

- Valorizzino il territorio di provenienza e la cucina locale nell'offerta gastronomica
- Offrano vino o birra naturale, privilegiando il proprio *terroir*
- Utilizzino grani cosiddetti "antichi", varietà autoctone di legumi, verdure e frutta
- Abbiano strutture curate che rispettino l'ambiente naturale e la cultura locale

### ATTENZIONE AMBIENTALE

- Evitino sprechi
- Riciclino i rifiuti
- Siano inserite in un ambiente naturale rispettato e silenzioso
- Offrano possibilità di proporre passeggiare nel verde, praticare sport, arti marziali e yoga



LA GRANDE VIA

- Abbiamo sale da pranzo senza televisione
- Saranno accolte prioritariamente strutture costruite prevalentemente con materiali eco-sostenibili
- Saranno accolte prioritariamente strutture che utilizzano prevalentemente energia proveniente da fonti rinnovabili

#### **IMPATTO SOCIALE**

- Le condizioni e i contratti di lavoro siano a norma di legge
- Diano lavoro a persone locali/personi svantaggiate/extracomunitari regolarmente assunti

*La Grande Via*