



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