



# 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 nel Piatto” 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 nel Piatto” 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: il notiziario mensile "Punto Campagna Amica", una vetrina per il ristorante, dei bollini per identificare i Piatti Campagna Amica, la presenza sul portale di Campagna Amica ([www.campagnamica.it](http://www.campagnamica.it)) e la possibilità di utilizzare un marchio che è diventato sinonimo di buon cibo e quindi di buona cucina.**