

Potete trovare l'elenco dei produttori e degli operatori della ristorazione
che aderiscono alla carta della qualità
sul sito

www.cn.camcom.gov.it/carta



carta degli impegni dei **PRODUTTORI** & **RISTORATORI**

*Insieme vi offriamo
trasparenza e qualità*



ortofrutta



carni e
salumi



latte e
derivati



miele e prodotti
da forno

CARTA DI QUALITÀ DELL'OFFERTA DELLE PRODUZIONI LOCALI

Nell'ambito del programma Alcotra 2007-2013, le risorse dei Piani Integrati Transfrontalieri hanno consentito la realizzazione congiunta, da parte di Camera di commercio, Coldiretti, Parco del Po cuneese, Parco delle Alpi Marittime ed Associazione Albergatori ed esercenti della provincia di Cuneo, di una carta di qualità che impegna produttori ed operatori della ristorazione nell'utilizzo e nella valorizzazione dei prodotti del territorio, privilegiando la trasparenza, la diffusione della cultura produttiva del territorio e l'autenticità dell'offerta enogastronomica.

Attraverso l'adozione di una Carta della Qualità Provinciale, si intende valorizzare l'autenticità dei prodotti locali, diffondere la cultura produttiva del territorio e garantire la trasparenza per il consumatore.

CON L'ADESIONE ALLA CARTA IL RISTORATORE E L'OPERATORE TURISTICO SI IMPEGNA A:

1. Garantire l'utilizzo dei prodotti tipici di qualità di origine locale con la giusta stagionalità e tracciabilità dei prodotti

Il ristoratore e l'operatore turistico mettono a disposizione dei clienti un'offerta gastronomica, di cui si specifica l'origine, basata su prodotti locali nella giusta stagionalità. L'offerta gastronomica deve evidenziare per almeno un antipasto, un primo, un secondo e un dolce, un piatto in cui tutte le materie prime caratterizzanti - inserite nelle categorie di seguito individuate - siano di provenienza locale:

- prodotti ortofrutticoli di produzione regionale, nel rispetto della stagionalità consona al territorio, privilegiando le aziende agricole aderenti al progetto Ortofrutta di qualità;
- produzioni lattiere con materia prima di provenienza certificata piemontese;
- produzioni casearie con materia prima di provenienza certificata italiana e proporre la degustazione di almeno 4 formaggi locali;
- carni derivate da animali nati, allevati e macellati in Piemonte appartenenti preferibilmente a razze da carne autoctone o locali;

- salumi prodotti con materia prima di provenienza nazionale, privilegiando le produzioni locali;
- miele prodotto sul territorio della regione Piemonte;
- pane e prodotti da forno, realizzati con materie prime di origine nazionale.

La carta dei vini contiene un minimo di 4 etichette locali di cui, laddove possibile, almeno una di prossimità. In caso di obiettiva indisponibilità di alcuni prodotti negli ambiti territoriali di riferimento, l'offerta enogastronomia è integrata con prodotti di qualità provenienti da altre regioni. In occasione del primo rinnovo della carta il ristoratore ed operatore turistico si impegnano ad annoverare tra i propri fornitori almeno 3 produttori aderenti alla carta.

2. Valorizzare il gusto e la presentazione dei prodotti

Il ristoratore e l'operatore turistico, attraverso una corretta pratica di conservazione dei prodotti e rispettando le indicazioni fornite, garantiscono l'originalità del gusto e lo valorizzano attraverso una adeguata presentazione. Inoltre si impegnano a proporre l'acqua della rete idrica o in alternativa a prediligere l'utilizzo di acqua imbottigliata in provincia.

3. Incentivare la clientela verso la fruizione della gastronomia

locale, utilizzando anche proposte di menu a prezzo fisso

Il ristoratore offre un menu sulla gastronomia locale a prezzo fisso, contenente una scelta di piatti della cucina tipica locale che utilizzano i prodotti del territorio, tradotto in una lingua straniera a scelta del ristoratore e dell'operatore turistico, secondo la provenienza della propria clientela turistica.

4. Partecipare a iniziative di formazione e realizzare momenti di degustazione e iniziative di diffusione dei prodotti locali e della carta

Il ristoratore e l'operatore turistico si impegnano a partecipare, almeno una volta l'anno, a iniziative formative e di aggiornamento per migliorare l'attività di valorizzazione e tutela dei prodotti tipici locali. Il ristoratore e l'operatore turistico organizzano, congiuntamente ai produttori aderenti, iniziative volte a valorizzare i prodotti del territorio. Il ristoratore e l'operatore turistico inoltre si impegnano a:

- esporre la Carta e promuovere i produttori locali che vi aderiscono;
- diffondere i materiali illustrativi e informativi del progetto;
- partecipare/organizzare almeno una volta l'anno, congiuntamente ai produttori aderenti, iniziative ed eventi finalizzati a intensificare i rapporti con i cittadini consumatori.

CON L'ADESIONE ALLA CARTA I PRODUTTORI SI IMPEGNA A:

1. Mantenere elevato il livello qualitativo della produzione

Garantiscono la qualità, la tracciabilità e la trasparenza delle singole fasi di produzione e trasformazione, nonché i tempi di fornitura, i modi e gli accordi presi con i ristoratori, nel rispetto della stagionalità dei prodotti consona al territorio.

2. Qualificarsi nei processi di sostenibilità

I produttori si impegnano a interpretare il mercato come un luogo di sviluppo dell'economia, in accordo con il rispetto della salute e dell'ambiente, secondo i principi di responsabilità sociale.

3. Sostenere la tracciabilità dei prodotti

I produttori, forniscono prodotti ottenuti in accordo con la filosofia del "KM 0", ovvero provenienti dal territorio provinciale, con particolare riferimento ai prodotti riconosciuti con certificazione comunitaria (DOC, DOCG, IGP, DOP, ecc), con il sistema di certificazione Piemonte Agriqualità, biologici, PAT o tutelati da Consorzi di valorizzazione.

I produttori singoli (o associati), si impegnano a fornire prodotti propri (o delle aziende associate) - derivanti da coltivazioni e/o da allevamenti - nonché produzioni ottenute con trasformazioni o manipolazioni, nel rispetto del criterio della prevalenza di cui all'art. 2135 comma 3. I produttori associati possono fornire anche prodotti freschi di altre aziende agricole piemontesi, a condizione che queste possiedano i prerequisiti di cui alla presente carta. Al momento dell'adesione alla Carta i produttori singoli o associati si impegnano ad indicare le classi di prodotti tipici locali fornite, tra le categorie di seguito indicate:

- prodotti ortofrutticoli;
- produzioni lattiere;
- produzioni casearie;
- carni;
- salumi;
- miele;
- pane e prodotti da forno.

4. Partecipare ad iniziative formative e promuovere la Carta ed i ristoratori e gli operatori turistici aderenti

I produttori si impegnano inoltre a partecipare, almeno una volta l'anno, a iniziative formative e di aggiornamento per migliorare l'attività di valorizzazione e tutela dei prodotti tipici locali. I produttori promuovono la Carta e danno visibilità ai ristoratori e agli operatori turistici che vi aderiscono, oltre a diffondere i materiali illustrativi e informativi del progetto o relativi ai metodi di produzione e di allevamento. I produttori partecipano/organizzano, congiuntamente ai ristoratori e agli operatori turistici, iniziative ed eventi finalizzati a intensificare i rapporti con i cittadini consumatori, anche attraverso la disponibilità a ospitare visite in azienda e a proporre delle degustazioni.



carta degli impegni dei
PRODUTTORI E RISTORATORI