

MANIFESTO DELLE CARNI SELVATICHE NELLA RISTORAZIONE UNA SCELTA SANA E SOSTENIBILE

Le carni di ungulati selvatici provenienti dalla filiera certificata del territorio, sono un prodotto sano e sostenibile che rispecchia la normativa in materia di sicurezza alimentare e benessere animale ed inoltre presentano valori nutrizionali ideali per una corretta dieta.

IL RISTORATORE SI IMPEGNA A RISPETTARE I CONTENUTI E PROMUOVERE GLI OBIETTIVI DEL MANIFESTO

1. Acquistare carni selvatiche provenienti dalla filiera certificata del territorio, sostenendo le produzioni primarie locali, preferendole a quelle d'importazione.
 2. Garantire il rispetto della sicurezza alimentare e la tracciabilità della filiera.
 3. Promuovere nella ristorazione l'utilizzo delle carni selvatiche del territorio offrendo piatti ispirati sia alle tradizioni locali sia all'innovazione gastronomica.
 4. Assicurare la presenza di un menù 'selvatico' del territorio all'interno delle proposte gastronomiche compatibilmente con la disponibilità.
 5. Privilegiare, nelle ricette a base di carni selvatiche, l'utilizzo delle materie prime del territorio rispettando la stagionalità dei prodotti.
 6. Stabilire prezzi equi in armonia con le economie locali.
 7. Promuovere una ristorazione che limiti gli sprechi alimentari.
 8. Contribuire alla conoscenza della filiera selvatica intesa come produzione primaria sostenibile ed elemento fondamentale dell'identità culturale, sociale ed alimentare del territorio.
 9. Fornire ai clienti adeguate informazioni sulle caratteristiche nutrizionali delle carni selvatiche utilizzate.
 10. Esporre la vetrofania nel proprio locale e divulgarne i principi.
- Per maggiori dettagli visitare il sito del progetto: www.selvaticiebuoni.it