



PROGETTO DI MARKETING TERRITORIALE METaTavola

OBIETTIVI DEL PROGETTO

- INSTAURARE E RAFFORZARE RAPPORTI DI LAVORO, COLLABORAZIONE, AMICIZIA E SOLIDARIETA' TRA ESERCENTI E PRODUTTORI
- RACCONTARE LE TRADIZIONI GASTRONOMICHE LOCALI, LE RICETTE ED I PRODOTTI RICONOSCIUTI (PRESIDI SLOW FOOD, ARCA DEL GUSTO, ARSIAL, DOC, IGP, ECC.).
- PROMUOVERE SCELTE DI CONSUMO SOSTENIBILI E RESPONSABILI, PARTECIPANDO A PROGETTI FORMATIVI COMUNI E SVOLGENDO ATTIVITA' DI FORMAZIONE ED INFORMAZIONE NEI PROPRI LOCALI
- FAR CONOSCERE LE PICCOLE AZIENDE AGRICOLE ED ARTIGIANALI DEL TERRITORIO
- PROMUOVERE LO SVILUPPO DELLA RETE DELL'ACCOGLIENZA DEL BIODISTRETTO MET
- DEFINIRE IL BIODISTRETTO MET COME DESTINAZIONE TURISTICA-ENOGASTRONOMICA COSTITUENDO UNA **COMUNITA' SLOW FOOD PER IL TURISMO SOSTENIBILE NEL TERRITORIO DEL BIODISTRETTO MET** (PROGETTO SLOW FOOD TRAVEL).
- SVILUPPARE STRUMENTI DI MARKETING E COMUNICAZIONE COMUNI

CHI PUO' ADERIRE A METaTavola

POSSONO ADERIRE CUOCHI, OSTI, RISTORATORI, ARTIGIANI, OPERATORI TURISTICI E DELL'OSPITALITA', ISTITUTI SCOLASTICI E TITOLARI DI ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE CHE SI IMPEGNANO AD OPERARE QUOTIDIANAMENTE PER LA VALORIZZAZIONE E LA DIFESA DEL TERRITORIO DEL BIODISTRETTO MET.

RELAZIONI CON I PRODUTTORI

Il nome dei produttori deve essere riportato sui menù o sugli altri supporti, purché leggibile dai clienti del locale per dare visibilità ai produttori e far sì che i loro contatti possano essere accessibili ai clienti interessati. Una particolare evidenza dovrà essere attribuita ai prodotti del **Biodistretto MET**; si dovrà comunicare non solo il nome del fornitore, ma anche utilizzare il **Bollino di qualità** concesso dal **Biodistretto MET** alle aziende iscritte



LINEE GUIDA METaTavola

- PROPORRE MATERIE PRIME LOCALI E DI QUALITÀ PRODOTTE DA AGRICOLTORI, PASTORI, PESCATORI, NORCINI, FORNAI E ARTIGIANI CHE PRESERVANO LA BIODIVERSITÀ E I SAPERI TRADIZIONALI.
- VALORIZZARE LE PRODUZIONI LOCALI SOSTENIBILI E VIRTUOSE, A PARTIRE DA QUELLE PRODOTTE NEL TERRITORIO DEL BIODISTRETTO MET PER DARE VISIBILITÀ, DIGNITÀ E GIUSTO VALORE AI PRODUTTORI ED AL LORO LAVORO

CARNI E SALUMI

Evitare di utilizzare carni provenienti da allevamenti industriali e scegliere carni di allevatori che praticano forme di allevamento biologici e sostenibili. Per quanto riguarda i salumi e i trasformati, evitare quelli prodotti industrialmente e con l'impiego di conservanti e additivi, dannosi per la salute.

PRODOTTI ITTICI

Cucinare pesci, prodotti ittici, alghe provenienti da pesca tradizionale sostenibile, pescati il più possibile nelle vicinanze del locale, in particolare specie minori e pesce azzurro.

FORMAGGI

Proporre formaggi locali a latte crudo, privilegiando i formaggi artigianali da latte di animali allevati al pascolo e valorizzare i formaggi naturali

FARINE E PANI

Privilegiare le farine ottenute da varietà tradizionali e locali di cereali coltivati in modo sostenibile. Per quanto riguarda i pani, proporre solo quelli ottenuti con lievitazione naturale.

ORTAGGI, LEGUMI E FRUTTA

Ortaggi, legumi e frutta coltivati localmente e in pieno campo secondo pratiche sostenibili che garantiscono la conservazione della fertilità e della vitalità dei suoli. Valorizzare specie e varietà tradizionali e di stagione.

VINO E BIRRA

Proporre una carta dei vini con etichette anche del territorio, scelte con cura. Valorizzare le birre di birrifici artigianali indipendenti, meglio se locali, dove non si ricorra a pastorizzazione, chiarifica/ filtrazione.

OLIO

Usare olio extravergine di oliva ed altri oli vegetali dell'ultima raccolta e solo se ottenuti da estrazioni meccaniche a freddo. La materia prima degli oli deve provenire da coltivazioni sostenibili. Privilegiare le varietà tradizionali locali.

CAFFE', CACAO E TE'

È importante indicare l'origine della materia prima (Paese e/o regione e nome del produttore e/o della cooperativa). Preferire prodotti provenienti da filiere fair trade e biologiche.

MIELE

Scegliere mieli di apicoltori locali. Escludere i mieli pastorizzati o riscaldati per impedirne la cristallizzazione.

CONFETTURE, MARMELLATE, CREME E PRODOTTI PER LA PRIMA COLAZIONE

Proporre prodotti biologici di origine locale, artigianale o da autoproduzione evitando confezioni di provenienza industriale.

NO PLASTICHE MONOUSO

NO OGM

I prodotti OGM provengono da monoculture intensive (spesso oltreoceano). Sono il frutto di pratiche agricole che non rispettano la terra e la biodiversità. Sono una delle principali cause della deforestazione.

E sono controllati da poche multinazionali, che detengono la proprietà dei semi.