Slow Food® Italia

Fondazione Slow Food
per la Biodiversità
ONLUS

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

LINEE GUIDA

Un patto con i piccoli produttori locali per promuovere un cibo buono, pulito e giusto e salvare la biodiversità.

Giugno 2020

Coordinamento del progetto

Il progetto dell'Alleanza è gestito a livello regionale da un responsabile
che si avvale della collaborazione di referenti locali.

Puoi trovare i contatti sul sito
www.fondazioneslowfood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/contatti/

Per avere maggiori informazioni sul progetto dell'Alleanza,
puoi contattare la sede nazionale a questo indirizzo: **alleanzacuochi@slowfood.it**

Foto: ©Ivo Danchev

“Tutte le cucine del mondo devono avere pari dignità. Occorre recuperare e diffondere i prodotti del territorio e i saperi per cucinarli: saperi che corrono il rischio di scomparire insieme alla biodiversità agroalimentare che li ha ispirati; prodotti soppiantati da cibi proposti dall’industria alimentare, da un’agricoltura intensiva, schiava della chimica e condizionata dal mercato globale. Questa è la gastronomia liberata”.

Carlo Petrini

L’Alleanza Slow Food dei cuochi

L’Alleanza è una rete di cuochi di tutto il mondo che condividono e diffondono la filosofia di Slow Food impegnandosi a:

- cucinare 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 dai Presìdi Slow Food, dall’Arca del Gusto, dalle Comunità Slow Food
- dare visibilità, dignità e giusto valore ai produttori e al loro lavoro
- ridurre l’impatto ambientale della propria attività e lo spreco alimentare

Per raggiungere questi obiettivi i cuochi dell’Alleanza hanno stretto un patto con i piccoli produttori. Insieme, vogliono promuovere prodotti buoni, puliti e giusti e salvare la biodiversità.

L’Alleanza è presente in decine di Paesi[1].

1. Consulta il sito per conoscere i Paesi in cui è presente l’Alleanza www.fondazioneslowfood.it

Quali sono gli obiettivi del progetto?

- stimolare e rafforzare rapporti di lavoro, collaborazione, amicizia e solidarietà tra cuochi e produttori;
- valorizzare i prodotti locali "buoni, puliti e giusti", salvaguardando così la biodiversità agroalimentare e supportando sistemi produttivi sostenibili.
- sostenere i Presìdi Slow Food, i prodotti dell'Arca del Gusto, dei Mercati della Terra e delle comunità Slow Food locali;
- valorizzare le tradizioni gastronomiche locali e i saperi artigianali;
- far conoscere le piccole realtà agricole e artigianali;
- promuovere scelte di consumo sostenibili e salubri, partecipando a progetti formativi e svolgendo quotidianamente attività di educazione nei loro locali;
- tradurre concretamente, nelle scelte quotidiane, le campagne di Slow Food (a favore della biodiversità, dei formaggi a latte crudo, della piccola pesca sostenibile, contro lo spreco alimentare, contro gli Ogm, etc.);
- promuovere l'adesione a Slow Food e sviluppare e rafforzare la sua rete nelle comunità locali, avvicinando produttori, cuochi e ristoratori ai valori di Slow Food, aderire a comunità Slow Food o fondarne di nuove[2];
- sostenere concretamente, tramite raccolte fondi, i progetti e le attività della rete di Slow Food a difesa della biodiversità.

Chi può aderire all'Alleanza Slow Food dei cuochi?

Possono aderire cuochi di ogni formazione e tradizione, purché siano interessati a salvaguardare, con la propria attività quotidiana, la biodiversità agroalimentare, i saperi gastronomici e le culture locali.

I cuochi dell'Alleanza **possono svolgere la propria attività nelle cucine di ristoranti di ogni genere**, nei bistrot, nelle locande, nelle pizzerie, negli alberghi, a domicilio o anche in contesti informali, quali i mercati, le strutture di ristorazione collettiva e le cucine di strada.

Possono aderire al progetto non solo cuochi (o i gestori di locali di ristorazione), ma anche istituti alberghieri e scuole di formazione alla ristorazione.

L'Alleanza valorizza le tradizioni gastronomiche locali, ma non vincola le possibilità di espressione dei cuochi: per questo motivo possono aderire all'Alleanza cuochi che propongono qualsiasi tipo di cucina (tradizionale, creativa, etnica, etc.)

2. Per fondare una Comunità Slow Food: https://www.slowfood.it/le-comunita-di-slow-food/

L'attività dell'Alleanza deve essere improntata alla ricerca della qualità, la scelta delle materie prime e le relazioni con i produttori devono essere coerenti con la filosofia del progetto. È importante che i cuochi sappiano fornire ai propri clienti informazioni sui prodotti cucinati, sulla loro origine, sui produttori, sulle ragioni delle loro scelte gastronomiche e della loro adesione al progetto dell'Alleanza e a Slow Food. A questo scopo è importante che anche il personale di sala sia adeguatamente preparato.

Aderendo al progetto, **i cuochi si impegnano a rispettare il lavoro** e i diritti dei propri collaboratori e a riconoscere **prezzi adeguati e remunerativi ai produttori** da cui si riforniscono.

Chi aderisce all'Alleanza si impegna **a sostenere progetti per la tutela della biodiversità**, a condividere ogni anno con Slow Food iniziative di raccolta fondi per sostenere i progetti dell'associazione (esempio gli Orti in Africa, i Presìdi Slow Food, l'Arca del Gusto o altre iniziative), a divulgare e a sostenere le campagne di Slow Food (ad esempio Slow Meat, Slow Fish, etc.). E' importante condividere con Slow Food la scelta delle iniziative da appoggiare e l'organizzazione di eventuali raccolte di fondi.

Per far parte del progetto è necessario:

Innanzi tutto, entrare in contatto con il referente locale o regionale di Slow Food (i dati di contatto sono sul sito www.fondazioneslowfood.it): diventare un cuoco dell'Alleanza significa infatti entrare a far parte del movimento Slow Food e presuppone interesse per tutte le iniziative e i progetti di Slow Food.

- successivamente, è necessario che il cuoco compili un questionario online che consentirà a Slow Food di capire se il cuoco o il locale hanno le caratteristiche previste dal progetto per far parte della rete.

In caso di valutazione positiva, il cuoco dovrà:

- firmare il documento di concessione d'uso del logo dell'Alleanza Slow Food dei cuochi e inviarlo a alleanzacuochi@slowfood.it.

Slow Food farà successivamente pervenire al cuoco la vetrofania che potrà esibire per attestare l'appartenenza all'Alleanza Slow Food dei cuochi.

L'elenco ufficiale dei cuochi aderenti al progetto è disponibile sul sito www.fondazioneslowfood.it/alleanza.

Quali prodotti usa il cuoco dell'Alleanza?

I cuochi dell'Alleanza si impegnano a utilizzare nella loro cucina **il maggior numero possibile di prodotti locali "buoni, puliti e giusti" ed espressione della biodiversità del loro territorio (Presìdi Slow Food, Arca del Gusto, prodotti di Comunità Slow Food, dei Mercati della Terra, o semplicemente di piccoli produttori locali virtuosi), sempre nel rispetto della stagionalità.**
L'impiego di tali prodotti dovrà essere continuativo, non limitato a determinate occasioni o eventi. Il locale dell'Alleanza deve diventare un punto di riferimento per chi produce localmente e un sostegno per le economie dei produttori locali virtuosi.

Per quanto riguarda i prodotti, i cuochi dell'Alleanza si impegnano a fare scelte importanti:

Carni, conserve a base di carne e salumi
Evitare di utilizzare carni provenienti da allevamenti industriali e scegliere carni di allevatori che praticano forme di allevamento sostenibili.
Cucinare carni di più specie (non solo carne di bovino ma anche carne ovina, caprina, ecc.), proporre razze locali e impiegare quanto più possibile anche tagli minori e del quinto quarto.
Per quanto riguarda i salumi e i trasformati, evitare quelli prodotti industrialmente e con l'impiego di conservanti e additivi, dannosi per la salute. Evitare foie gras e prodotti a base di carni di animali allevati con alimentazione forzata.
I consumi di carne nei Paesi occidentali sono insostenibili, per ragioni ambientali e anche salutistiche. Dovremmo mangiarne di meno e scegliere allevamenti dal minore impatto ambientale. Slow Food ha dedicato a questo tema una campagna (https://meatthechange.slowfood.com/), realizzata con il contributo del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare. Aiutaci a divulgarla!

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. Non utilizzare i pesci, i crostacei e i prodotti ittici in genere sotto taglia o che appartengono a specie a rischio di estinzione[3]. Evitare i prodotti ittici e le alghe da acquacoltura, con l'eccezione di molluschi e pesci erbivori allevati in modo sostenibile (tinche, carpe, ecc.).

Formaggi
Proporre solo formaggi a latte crudo, privilegiando i formaggi artigianali e fermier da latte di animali allevati al pascolo e valorizzare i formaggi naturali (senza l'aggiunta di fermenti selezionati). Non proporre formaggio già grattugiato ma portare in tavola il pezzo intero e la grattugia.

3. Per individuare quelli a rischio ti può aiutare questa piattaforma: http://www.iucn.it/liste-rosse-italiane.php

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
Cucinare 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
Sostenere i produttori che praticano un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e in grado di preservare la biodiversità (sia coltivando varietà autoctone sia preservando paesaggi agrari e ambienti naturali), che conservano pratiche artigianali e propongono vini "naturali". 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[4].

Olio
Usare olio extravergine di oliva e 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[5]. Mettere in tavola l'olio nella sua confezione originale con etichetta. Se si usano le oliere, prevedere le informazioni sull'olio e sul produttore.Attenzione a olio di colza, mais, soia: spesso sono OGM: utilizzare solo oli OGM free.

Caffè, cacao e té
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 o riconducibili a un territorio definito. Escludere i mieli pastorizzati o riscaldati per impedirne la cristallizzazione.

Acqua
Proporre acqua microfiltrata o acqua proveniente da fonti locali, in bottiglia di vetro e con vuoto a rendere.

4. E' possibile far riferimento alle guide "Slow Wine" e "Guida alle birre d'Italia" di Slow Food Editore per la selezione dei produttori.
5. Per la selezione dell'olio extravergine, è possibile far riferimento alla "Guida degli Oli extravergini italiani" di Slow Food Editore e all'elenco dei produttori del Presidio dell'olio extravergine italiano https://www.fondazioneslowfood.com/it/presidi-slow-food/lextravergine-del-presidio/

NO Ogm

I prodotti OGM provengono da monocolture 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.
I cuochi dell'Alleanza non usano prodotti geneticamente modificati.

I pizzaioli dell'Alleanza

Aderiscono all'Alleanza Slow Food anche le pizzerie che, oltre a quanto citato in precedenza, rispettano alcune regole integrative.

Farine

- Utilizzare esclusivamente farine italiane, preferibilmente provenienti dalla propria regione o comunque da filiere brevi; con la certezza della tracciabilità e della qualità dei grani e degli altri cereali (meglio se da agricoltura biologica o biodinamica); questo per garantire i benèfici effetti del "buono, pulito e giusto"
- Non utilizzare farine di tipo 00
- Utilizzare farine dal tipo 0 fino all'integrale, anche con miscele di cereali diversi ma da grani italiani
- Scegliere preferibilmente farine ottenute da molitura a pietra.

Un pizzaiolo che vuol fare qualità dovrebbe conoscere il mugnaio, non acquistare farine a catalogo. La certezza della tracciabilità e della qualità dei grani e degli altri cereali è garantita dalla conoscenza e frequentazione di colui che è il principale fornitore. Fornitore che deve essere in grado di garantire l'intera filiera di provenienza dei cereali.

Salatura

- Contenere il sale entro valori attorno al 2,5% .

L'impiego limitato di sale, oltre ad avere benefici effetti sulla salute, favorisce una qualità generale superiore. Un eccesso di sale spinge in alto l'acidità della preparazione. Auspicabile l'utilizzo di sale dei Presìdi o, comunque, sale non sbiancato artificialmente.

Lievitazione

- Utilizzare pasta madre o pasta di riporto, per garantire la digeribilità dell'impasto;
- Far lievitare l'impasto per almeno 16 ore, ideale sarebbe arrivare alle 24 ore.

Che si tratti di pasta madre, di riporto, auto/idrolisi ... per garantire la digeribilità dell'impasto è necessaria una lunga fermentazione. La qualità delle farine, specie quelle da grani antichi, garantisce un risultato migliore.

Forno

Per quanto auspicabile la cottura in forno a legna, vista la non sempre facile collocazione nel tessuto urbano di questa tipologia di forno, è consentito l'uso di:

- Forno a legna
- Forno elettrico
- Forno a gas

Olio

Utilizzare sia per la preparazione degli impasti, sia in cottura, sia a crudo, olio Evo italiano, meglio del Presidio dell'olio extravergine italiano o della "Guida agli extravergini" di Slow Food Editore. Nelle regioni vocate è opportuno che almeno il 50% dell'olio provenga dal proprio territorio o da zone limitrofe.

Topping o guarnitura

Un topping coerente con la qualità di farina, molitura, fermentazione e cottura non può che riferirsi alla stagionalità degli alimenti che vengono utilizzati per guarnire l'impasto. Anche qui è indispensabile conoscere direttamente almeno la parte principale dei produttori da cui ci si rifornisce per gli ingredienti, pomodoro e mozzarella 'in primis'.

Mozzarella & Co.

- Impiegare abitualmente prodotti come il fiordilatte o la mozzarella di bufala campana
- Utilizzare esclusivamente prodotti lattiero caseari ottenuti con processi naturali di cagliatura e acidificazione della pasta, senza l'utilizzo di starter tecnologici che non rispettino la naturale composizione della microflora locale del caseificio.

Pomodori e altri ortaggi

Considerato l'impiego massiccio di lavoratori stagionali nella conduzione delle aziende ortofrutticole, diviene indispensabile accertarsi che nella filiera di produzione siano rispettate le norme che garantiscano i lavoratori in riferimento a legalità ed eticità delle loro condizioni e dei loro contratti.

- Si consiglia di lavorare ortaggi coltivati o trasformati nella regione di provenienza.
- Utilizzare di norma prodotti di stagione, provenienti da filiere etiche.

Il Presidio Slow Food dell'olio extravergine italiano

Il Presidio dell'olio extravergine italiano è nato per preservare la produzione di extravergine italiano di qualità legata alla biodiversità e ricchezza delle varietà locali, alla conduzione sostenibile degli oliveti, alla conservazione degli impianti storici, alla valorizzazione dei singoli territori, alla possibilità di reddito adeguato per gli agricoltori. Ogni anno le commissioni di degustazione organizzate in ogni regione selezionano i migliori extravergini: sostenere i produttori dell'olio extravergine italiano del Presidio Slow Food significa promuovere il meglio della produzione olivicola del nostro Paese.

Puoi trovare l'elenco completo dei produttori
https://www.fondazioneslowfood.com/it/presidi-slow-food/lextravergine-del-presidio/

Relazioni con i produttori

Slow Food non commercializza prodotti agroalimentari e non svolge attività di intermediazione a scopo di lucro, né impone la scelta dei prodotti da utilizzare. I cuochi aderenti al progetto sono incoraggiati a contattare direttamente i produttori, a stabilire relazioni dirette con loro oppure a costruire con altri soggetti gruppi di supporto per i produttori – ad esempio secondo il modello delle CSA (Community Supported Agricolture) – o gruppi di acquisto, ma possono acquistare prodotti anche tramite intermediari quali selezionatori, affinatori, commercianti.
Per quanto riguarda i Presìdi Slow Food, i riferimenti e i contatti aggiornati sono disponibili al seguente indirizzo web: www.fondazioneslowfood.it/presidi.

Il nome dei produttori deve essere riportato sui menù o su altri supporti, purché leggibili dai clienti del locale (compatibilmente con le normative emesse in conseguenza della pandemia di Covid-19). 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 di comunità indigene. In questo caso si dovrà comunicare non solo il nome del fornitore, ma anche della comunità indigena collegata al prodotto.

Cambiamo clima, anche al ristorante

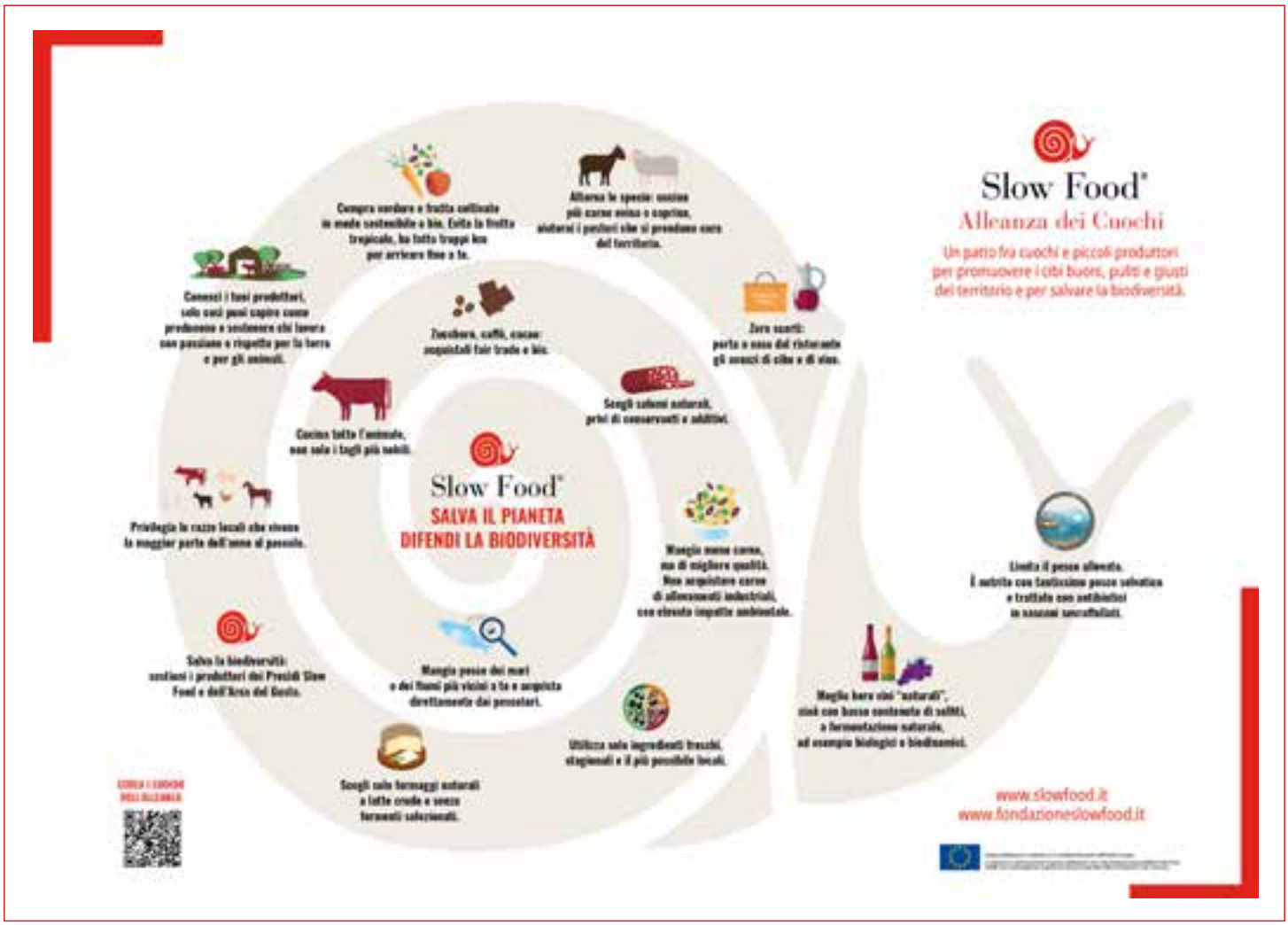
Potrebbe sembrare strano parlare di crisi ambientale e di effetto serra in questo contesto. Ma non producono gas serra soltanto le attività industriali, i trasporti, la produzione di energia da fonti fossili, le attività agricole e zootecniche. Anche preparare pasti produce emissioni.

Sommandosi a quelli prodotti naturalmente dagli ecosistemi marini, terrestri e alle altre attività produttive umane, anche le emissioni del settore della ristorazione contribuiscono a causare l' "effetto serra", cioè il riscaldamento globale. Un fenomeno che sta mettendo a rischio, più di ogni altro, il futuro del nostro pianeta.

Acquistare ingredienti la cui produzione è meno impattante dal punto di vista ambientale e fare scelte consapevoli nella gestione quotidiana di un ristorante mette in moto piccoli cambiamenti che, sommati a quelli di tante altre persone, possono fare la differenza.

Abbiamo riassunto in una tovaglietta da usare come sottopiatto, alcuni consigli per un menù "amico del clima". Seguili e invita anche i tuoi clienti a portarsi a casa la tovaglietta per riflettere sulla loro spesa quotidiana!

Si possono scaricare qui dei materiali utili:
https://www.fondazioneslowfood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/materiali-utili-per-i-cuochi-dellalleanza-slow-food/

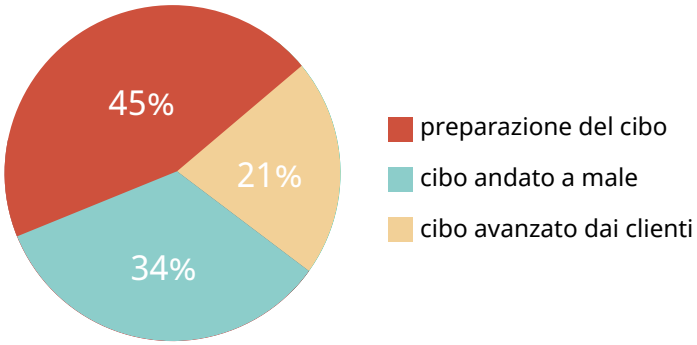


A seguire alcune indicazioni su come rendere più sostenibile la gestione di un locale di ristorazione[6].

> Abbasso lo spreco

I cuochi aderenti all'Alleanza si impegnano a limitare lo spreco alimentare utilizzando nella cucina tutte le parti edibili della materia prima lavorata, gli avanzi o riciclando gli scarti come compost.

Il sistema alimentare mondiale è responsabile del 29% delle emissioni di gas serra[7], eppure ogni anno, secondo la Fao, sprechiamo senza pensarci troppo un terzo del cibo che produciamo. Possiamo dire che il 28% della terra quindi è coltivata inutilmente, perché i suoi prodotti sono buttati via.
I dati disponibili sullo spreco alimentare nel settore della ristorazione ci dicono che questo settore è di cruciale importanza. In Europa è responsabile del 14%[8] del cibo sprecato, e la maggior parte dello spreco avviene nella fase di preparazione dei cibi[9].



Sprecare ha un costo, inoltre, che secondo alcuni ricercatori può arrivare al 12% circa della somma spesa per l'acquisto degli ingredienti.
Non gettare il cibo avanzato dai tuoi clienti, ma proponi loro di portarsi a casa in una food-bag gli avanzi di cibo o le bottiglie di vino non consumate.
E' importante anche la costruzione del menù: proponi ricette che impiegano tutte le parti dei vegetali e che riducono al minimo gli scarti, cucina tutte le parti degli animali, anche il "quinto quarto".

Molte ricette di un tempo erano pensate per valorizzare al meglio tutto quanto si aveva a disposizione. Il recupero della tradizione, unita a una nuova consapevolezza ambientale, può dare vita un sistema alimentare più sostenibile e, al tempo stesso, continuare a celebrare il piacere del cibo.

Se vuoi più informazioni e nuove idee per ridurre lo spreco alimentare, consulta il sito di Tempi di Recupero (troverai consigli, ricette, ma anche eventi, per mettere in pratica quotidianamente la sostenibilità.

6. Nel 2019 Indaco2, su incarico di Slow Food, ha valutato l'impatto ambientale di un ristorante dell'Alleanza Slow Food di Parigi. Puoi trovare lo studio qui: https://www.fondazioneslowfood.com/wp-content/uploads/2019/11/ITA_Indaco2_ristorante_LR.pdf, che è una buona fonte di ispirazione per migliorare la gestione del tuo locale

7. https://ccafs.cgiar.org/bigfacts/#theme=food-emissions

8. European Commission. 2014. Impact Assessment On Measures Addressing Food Waste To Complete Swd (2014) 207 Regarding The Review Of Eu Waste Management Targets. Brussels

9. Overview of Waste in the UK Hospitaly and Food Service (WRAP, 2013)

Tempi di Recupero

NON PERDIAMO DI VISTA LA SOSTENIBILITÀ

IL RECUPERO AI TEMPI DEL COVID

1. Alimentiamo la consapevolezza per noi e per gli altri
2. Utilizziamo imballaggi e dispositivi lavabili e riutilizzabili. Per fornitori, delivery e clienti. Disincentiviamo l'usa e getta
3. Prepariamo i piatti con passione e li serviamo come riteniamo siano migliori. Nel caso dovessero essere comunque richiesti condimenti in aggiunta (ad esempio parmigiano, olio, sale, pepe, aceto) proponiamo il loro servizio dal personale di sala. In questo modo possiamo evitare le confezioni monodose e mantenere una alta qualità
4. Attrezziamo il locale con dispositivi di raccolta di rifiuti speciali, per mascherine e guanti usa e getta
5. Proponiamo menù esposti in sala, ad esempio le lavagne, o altre soluzioni creative, per garantire la sicurezza ed evitare spreco di carta

Non ci dimentichiamo

6. Valorizziamo il prodotto e il produttore
7. Privilegiamo i fornitori locali, che seguono la stagionalità
8. Recuperiamo l'accoglienza e la convivialità rimanendo alla distanza prevista. Sorridiamo! Stiamo tutti facendo quello che più ci piace

Slow Food
Alleanza dei Cuochi

www.tempidirecupero.it
@tempidirecupero
#tempidirecupero

> Plastica

E’ bene evitare il più possibile i materiali plastici (sia in cucina sia in sala) e i prodotti monouso.

Quando è indispensabile il loro impiego, è necessario preoccuparsi di smaltirli correttamente affinché possano essere riciclati.
E’ importante il loro corretto utilizzo, al fine di evitare la migrazione degli additivi dagli imballaggi al cibo, e dunque l’ingestione di microplastiche. La produzione di microplastiche dipende da diversi fattori: le caratteristiche della plastica, la temperatura, l’umidità, l’acidità ma anche dal tipo di alimento (gli alimenti grassi assorbono concentrazioni superiori di additivi). Più la temperatura si alza, maggiore sarà il trasferimento di microplastiche verso l’alimento. Più a lungo il prodotto alimentare rimane a contatto con la confezione, maggiore sarà la quantità trasferita al cibo.

Per quanto riguarda i prodotti monouso, qualora non sia possibile evitarli, è necessario sceglierli biodegradabili e compostabili e smaltirli correttamente, affinché possano essere correttamente compostati[10].

> Carta

Eventuali prodotti in carta (tovagliette, tovaglioli, carta cucina, carta mani e carta igienica) dovranno essere preferibilmente in carta riciclata e, in ogni caso, certificata PEFC o FSC, sigle che indicano la provenienza da fonti (foreste) gestite in modo sostenibile. E’ il modo migliore per proteggere le foreste e le economie ad esse legate[11].

> Detergenti

I detergenti ecologici sono da preferire per la pulizia dei locali e occorre ridurre al minimo i consumi di acqua e di energia per contenere il più possibile l’impatto ambientale. Preferire fornitori di energie rinnovabili.

> Oli esausti

E’ importante conferire gli oli esausti derivati dalle fritture ai centri di raccolta che si occupano del loro smaltimento o riciclo.
Lo smaltimento non corretto degli oli vegetali esausti inquina suolo, fiumi, mari e bacini idrici. Crea infatti una superficiale pellicola che impedisce l’ossigenazione dell’acqua e compromette l’esistenza di flora e fauna. Inoltre, l’olio esausto ostacola la penetrazione in profondità dei raggi solari, danneggiando drasticamente l’ambiente marino e la vita in acqua. Basta infatti un chilo di olio vegetale esausto per inquinare una superficie d’acqua di 1.000 mq[12].

10. Silvio Greco, *La plastica nel piatto* (Slow Food Editore, 2020)

11. Una foresta certificata PEFC è una foresta gestita in linea con i più severi requisiti ambientali, sociali ed economici. Una foresta che ci sarà anche per le generazioni future. Oltre a garantire che il materiale proviene da una foresta certificata, il marchio PEFC tutela anche i diritti dei lavoratori lungo tutto il processo di produzione. Fonte: https://www.pefc.it/cosa-puoi-fare/cerca-letichetta-pefc

12. Dati Legambiente

Comunicazione

Il progetto è identificato a livello internazionale da un logo e da una grafica comune ai locali nei vari Paesi.

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Slow Food mette a disposizione vetrofanie, locandine, menù, cartoline[13].
I materiali sono forniti in formato digitale (e in formati adatti alla stampa), ma non sono forniti in formato cartaceo.

> Come si può usare il logo?

Il logo dell'Alleanza è di proprietà di Slow Food Italia che lo concede in uso ai cuochi e ai gestori dei ristoranti che fanno parte del progetto.

> Dove si può usare il logo dell'Alleanza?

I locali aderenti sono identificati innanzi tutto da una **vetrofania** che viene assegnata ogni due anni e che è inviata tramite posta da Slow Food direttamente ai cuochi.

Il logo dell'Alleanza potrà inoltre essere apposto nei menù e sul sito web/social del soggetto che aderisce al progetto[14], previa visione e autorizzazione dei materiali da parte dell'ufficio Slow Food nazionale.

Per questo è necessario che i materiali di comunicazione siano inviati con una scansione a alleanzacuochi@slowfood.it.

13.Vedi qui https://www.fondazioneslowfood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/materiali-utili-per-i-cuochi-dellalleanza-slow-food/

14. Con un link alla pagina del sito della Fondazione Slow Food per la Biodiversità che racconta il progetto dell'Alleanza https://www.fondazioneslowfood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/il-progetto/

Il logo deve sempre essere affiancato da una frase che spieghi brevemente che cos'è l'Alleanza:

L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.
www.fondazioneslowfood.it

> Modalità di comunicazione dei prodotti

I prodotti dei Presìdi dovranno essere segnalati sul menù in questo modo:

Es. *Sformato di cardo gobbo di Nizza Monferrato* *con fonduta di Raschera* OK
Sformato di cardo gobbo di Nizza Monferrato con fonduta di Raschera NO!

I prodotti dell'Arca del Gusto dovranno essere segnalati sul menù con un simbolo comune, per esempio un asterisco:

Es. *Vellutata di zucca lunga napoletana* con guanciale e scaglie di provolone*

ATTENZIONE: è fondamentale inserire i simboli vicino al prodotto e non genericamente vicino al piatto.

Entrambi i segni grafici devono rimandare alla legenda che spiega i progetti:

I Presìdi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

** L'Arca del Gusto è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.*

Esempio di menù:

segnala i produttori

I produttori

Peperone quadrato della Motta
Casa Roviglio – Costigliole D'Asti (At)

Carne di razza piemontese
La Granda Quality Food – Genola (Cn)

Verdure
Azienda agricola Cascina Rocca – Moretta (Cn)

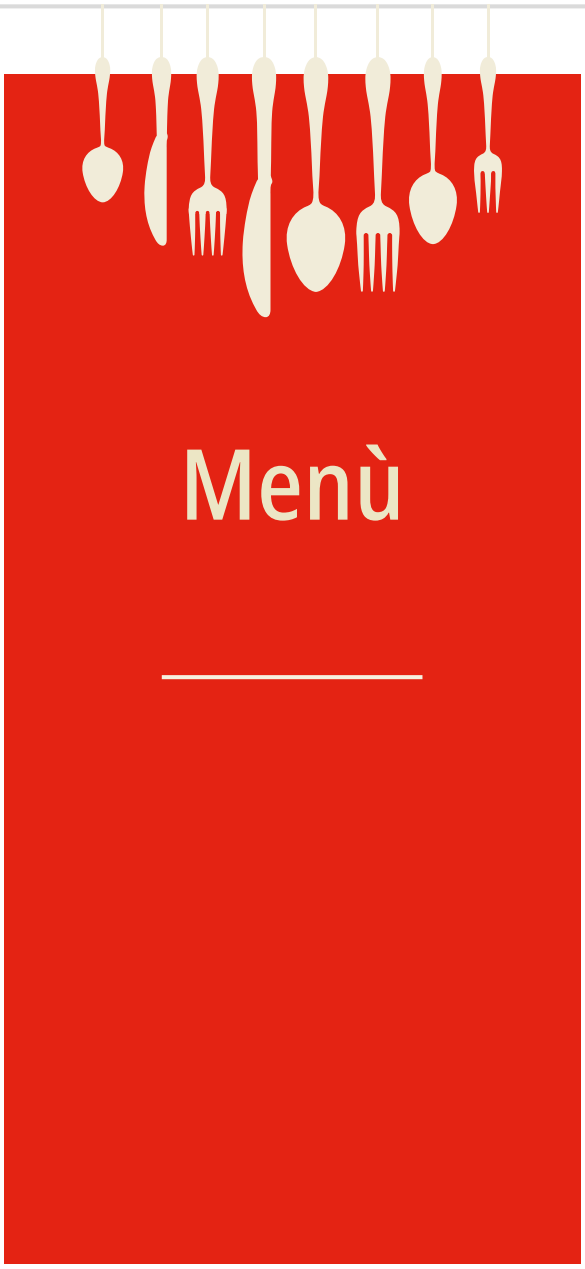
Cevrin di Coazze
Fratelli Lussiana – Giaveno (To)

Bettelmatt
Caseificio La Zangola – Formazza (Novara)

Fontina d'alpeggio
Azienda agricola Il Bosco, Ollomont (Ao)

Raschera
Azienda agricola Botto Maurizio, Mondovì (Cn)

Caffè Terre Alte di Huehuetenango
Cooperative Asdecohue e Acodihue (Guatemala);
torrefatto da Pausa Café presso la Casa Circondariale Lorusso e Cotugno di Torino.



scrivilo sul tuo menù

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Il nostro locale aderisce all'Alleanza Slow Food, un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e salvare la biodiversità.

descrivi i Presìdi e l'Arca del Gusto

I **Presìdi** sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

* L'**Arca del Gusto** è un catalogo di prodotti che appartengono alla cultura e alle tradizioni di tutto il mondo e che rischiano di scomparire.

www.slowfood.it
www.fondazioneslowfood.it

Presidio Slow Food e Arca del Gusto devono essere inseriti dopo i nomi dei prodotti

I cibi

Antipasti

Peperone quadrato della Motta * con bagna caoda

Primi

Gnocchetti di patate con fonduta di Raschera

Secondi

Stracotto di carne di razza piemontese e verdure di stagione

Formaggi

Cevrin di Coazze, Bettelmatt *, Fontina d'alpeggio

•

Caffè Terre Alte di Huehuetenango

Slow Food può sospendere o revocare l'uso del logo con una semplice richiesta via mail nel caso di:

- mancato rispetto delle Linee guida dell'Alleanza Slow Food dei cuochi
- uso non corretto del marchio dell'Alleanza Slow Food dei cuochi o di ogni altro marchio di Slow Food
- gravi danni di immagine procurati a Slow Food o azioni contrarie alla filosofia di Slow Food e/o del progetto dell'Alleanza
- evidente mancanza di collaborazione e partecipazione alle attività di progetto e alle iniziative in genere di Slow Food (campagne di sensibilizzazione, attività di raccolta fondi, ecc)
- mancata disponibilità a fornire informazioni sull'attività svolta come cuoco dell'Alleanza o mendacità delle informazioni fornite

Caratteristiche del logo

Regole grafiche per l'applicazione del marchio Slow Food Alleanza dei Cuochi

Utilizzo del logo a colori su sfondo chiaro
Chiocciola e scritta Alleanza dei Cuochi: colore pantone rosso 485
per stampa in quadricromia: 95%m + 100%y
Scritta Slow Food: colore nero

Utilizzo del logo a colori su sfondo scuro
Chiocciola e scritta Alleanza dei Cuochi: colore pantone rosso 485
per stampa in quadricromia: 95%m + 100%y
Scritta Slow Food: colore bianco

Utilizzo del logo in scala di grigi o bianco/nero su sfondo chiaro
Chiocciola e scritta Alleanza dei Cuochi: 60% nero
Scritta Slow Food: 100% nero

Utilizzo del logo in scala di grigi su sfondo scuro
Chiocciola e scritta Alleanza dei Cuochi: colore bianco
Scritta Slow Food: colore bianco

Il carattere tipografico utilizzato per la dicitura Slow Food è il Bauer Bodoni Roman.
Il carattere tipografico utilizzato per la dicitura Alleanza dei cuochi è il Bauer Bodoni Bold.

Non si possono cambiare le proporzioni tra la chiocciola e le scritta né alterare le forme della chiocciola.
Non sono consentiti ridimensionamenti liberi sui due assi, distorsioni e/o stiramenti.

La riduzione proporzionale massima ammessa è di 1 cm di base, il logo non può avere una dimensione superiore a 10 cm.

La carta utilizzata per stampare il materiale di comunicazione dev'essere certificata FSC (Il marchio FSC - Forest Stewardship Council garantisce, attraverso un rigoroso sistema di controlli e di norme, che la parte di materie prime proveniente dalle foreste abbia a monte un processo di lavorazione rispettoso dell' "ecosistema foresta").

Allegati

Materiali grafici informativi e promozionali sul progetto dell'Alleanza

- cartolina sul progetto dell'Alleanza
- locandina generica
- locandina compilabile per promuovere un evento
- post per i social media dei cuochi

Tutti i materiali sono disponibili on line nella sezione Materiali utili sul sito del progetto https://www.fondazioneslowfood.com/it/cosa-facciamo/alleanza-slow-food-dei-cuochi/materiali-utili-per-i-cuochi-dellalleanza-slow-food/

> Cartolina sul progetto dell'Alleanza

Slow Food®
Alleanza dei Cuochi

Un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, puliti e giusti del territorio e per salvare la biodiversità.

I **cuochi dell'Alleanza** impiegano materie prime locali e di qualità, fornite da agricoltori, pastori, pescatori, norcini, fornai e artigiani che preservano la biodiversità e i saperi tradizionali.

Valorizzano le produzioni sostenibili e virtuose locali, a partire dai Presìdi Slow Food, dall'Arca del Gusto, dalle Comunità Slow Food.

Danno visibilità, dignità e giusto valore ai produttori e al loro lavoro.

Riducono al minimo lo spreco alimentare e si preoccupano dell'impatto ambientale delle proprie scelte.

© Slow Food Archive - © Ivo Danchev - © Alberto Peroli - © Marcello Marengo

Unisciti a Slow Food

Slow Food è una rete globale di comunità locali, fondata nel 1989 per contrastare la scomparsa delle tradizioni alimentari locali e il diffondersi della cultura del fast food.

Da allora, Slow Food è cresciuta diventando un movimento globale che coinvolge milioni di persone in oltre 160 paesi e che lavora affinché tutti possano avere accesso a un cibo buono, pulito e giusto.

www.slowfood.it
www.fondazioneslowfood.it

Partners del progetto

Questa pubblicazione è realizzata con il contributo finanziario dell'Unione europea.
I contenuti e le opinioni espresse in questa pubblicazione sono sotto l'esclusiva responsabilità di Slow Food; EASME non è responsabile per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.

> Locandina generica

Venite a trovarci!
La buona agricoltura
si sostiene anche a tavola

www slowfood it

> Locandina compilabile per promuovere un evento

Slow Food®

Alleanza dei Cuochi

I cuochi dell'Alleanza impiegano materie prime locali e di qualità, fornite da agricoltori, pastori, pescatori, norcini, fornai e artigiani che preservano la biodiversità e i saperi tradizionali.

Ristorante
Data
Luogo

www.slowfood.it
www.fondazioneslowfood.it

> Post per i social media dei cuochi

Partners del progetto

www.slowfood.it
www.fondazioneslowfood.it

Questa pubblicazione è realizzata con il contributo finanziario dell'Unione europea.

I contenuti e le opinioni espresse in questa pubblicazione sono sotto l'esclusiva responsabilità di Slow Food;
EASME non è responsabile per qualsiasi uso che può essere fatto delle informazioni in essa contenute.