

DECALOGO BUONE PRATICHE RISTORAZIONE COLLETTIVA NO PROFIT

1. Le attività di cui all'accordo dovranno essere svolte nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla Deliberazione di Giunta Regionale n. 27-3145 del 19/2/2011 e s. m. i. recante "Approvazione delle linee guida per l'applicazione, nell'ambito delle manifestazioni temporanee, della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare".
2. I piatti proposti dovranno essere preparati con l'impiego di tecniche di cottura che rispettino salubrità (es.: non servire carni grigliate bruciate o non rosolare i soffritti a fiamma alta superando il punto di fumo dell'olio), principi nutritivi e gusto.
3. I menu e le diverse tipologie di prodotti somministrati dovranno ispirarsi il più possibile alle tradizioni regionali ed in particolare locali.
4. Le materie prime impiegate dovranno essere principalmente fresche, di buona qualità e provenire per la maggior parte possibile dalle aree limitrofe rispetto all'associazione locale e comunque in ambito regionale, acquistate direttamente dai produttori o da forme associative di produttori, con particolare riguardo nei confronti dei prodotti a marchio D.O.P., I.G.P., delle produzioni afferenti al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI), dei prodotti biologici, dei prodotti di montagna e dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.).
5. Le verdure e la frutta utilizzate dovranno essere per la maggior parte fresche e di stagione.
6. Le frittiture dovranno essere effettuate con grande attenzione per evitare che l'olio superi il punto di fumo impiegando preferibilmente oli d'oliva, di semi di arachidi e di girasole di provenienza nazionale. Per cucinare è da preferire l'olio di oliva ed extravergine di oliva di provenienza nazionale mentre per quanto riguarda i condimenti a crudo è sempre da preferire l'impiego di oli extravergine di oliva ottenuti da olive italiane.
7. Evitare il più possibile l'impiego di preparati per brodi o sughi d'arrosto con glutammato monosodico, sughi pronti, puré in polvere o fiocchi, miscele preparate per torte e budini, farine precotte per polenta, besciamelle pronte, macedonie in scatola, paste sfoglie con grassi idrogenati.
8. Somministrare pane fresco prodotto localmente con farine, meglio se integrali, e prodotte da una filiera di grani coltivati sul territorio regionale. Prediligere la somministrazione di grissini artigianali a ridotto impiego di grassi. Preferire quanto realizzato con lievitazione naturale, con l'utilizzo di pasta acida naturale ed escludendo l'uso di materie prime congelate.
9. Le carni somministrate dovranno derivare da animali allevati e macellati in Piemonte. Per quanto riguarda la carne bovina dovrà essere data prevalenza a quella di Razza Bovina Piemontese.
10. I prodotti lattiero-caseari somministrati dovranno essere scelti fra le D.O.P. piemontesi, nonché preferibilmente riconosciuti nel sistema a marchio "Piemunto" così come dovrà essere preferibilmente fornito latte fresco o UHT, solo se quest'ultimo indicherà in etichetta l'origine della stalla di mungitura.
11. I vini somministrati dovranno essere prodotti in Piemonte dando prevalenza a quelli a denominazione di origine protetta e garantita. Le acque dovranno essere tutte di provenienza regionale e si dovrà dare preferenza a birre artigianali piemontesi. Sarebbe anche auspicabile promuovere l'uso di bevande naturali a produzione locale anziché bevande dolci e gassate.

ALLEGATO

12. Il servizio dovrà essere svolto favorendo l'impiego di stoviglie in materiali riciclabili e il più possibile compostabili. Si dovrà inoltre puntare a una riduzione degli sprechi alimentari e dei rifiuti ed effettuare un corretto smaltimento dei medesimi.