

FESTA ARTUSIANA 2018
**Linee guida della proposta gastronomica per operatori commerciali
e produttori agricoli dell'area mercato.**

“Usate sempre roba della più fine, ché vi farà ben figurare” (P. Artusi)

Il mercato deve rappresentare un aspetto qualificante della Festa Artusiana e attenersi ai principi sui quali è basata la manifestazione: buone materie prime, prodotti di stagione e del territorio legati preferibilmente alla cucina di casa, valorizzazione della memoria gastronomica.

IGIENE E SICUREZZA

Le strutture in cui si commercializzano alimenti e bevande devono essere a norma di legge, sia dal punto di vista sanitario sia dal punto di vista della sicurezza, anche a tutela del personale che opera. L'igiene rigorosa deve essere praticata a tutti i livelli, dai locali alle attrezzature e alla persona.

Occorre sempre ricordarsi che le mani sono una fonte primaria d'inquinamento batterico, pertanto il ripetuto lavaggio è una corretta procedura da applicare costantemente.

Il personale che opera all'interno della struttura deve essere in possesso dell'apposita certificazione rilasciata dall'AUSL, a seguito di corso che viene svolto tutti gli anni.

In ogni caso è necessario attenersi alle norme indicate dall'AUSL, compreso il piano di autocontrollo, obbligatorio per ciascuna struttura ai sensi del Regolamento CE 178/2002.

Responsabile della attività di degustazione a livello di igiene, sicurezza e normativa fiscale è il richiedente e sottoscrittore del modulo di richiesta di adesione.

QUALITÀ DELLA PROPOSTA COMMERCIALE

I prodotti commercializzati devono rispondere ai seguenti requisiti:

- **Conserve di frutta e verdura.** Ottenute da materie prime con le caratteristiche richieste per la frutta e verdura fresca prodotte, senza l'utilizzo di olio di palma ma solo con olio extra vergine di oliva o di girasoli.
- **Creme spalmabili a base di frutta secca a guscio (ad esempio nocciole, pistacchi, ecc.)** il primo ingrediente per quantità deve essere la frutta secca. Devono essere prodotte senza l'utilizzo di olio di palma o di cocco, anche se biologici.
- **Formaggi.** Preferibilmente a latte crudo, senza fermenti lattici (a meno che non siano autoprodotti).
- **Frutta e verdura fresca.** Da coltivazione biodinamica, biologica o integrata, di stagione e di varietà locali.
- **Miele.** Prodotto per centrifugazione e non sottoposto a trattamenti termici.
- **Olio.** Extravergine di oliva ottenuto da olive coltivate in Italia, spremuto a freddo e di buona qualità.
- **Uova.** Prodotte da animali allevati con sistema di allevamento biologico (codice 0) o all'aperto (codice 1).
- **Salumi.** Ottenuti da animali allevati localmente, da razze autoctone e in maniera non intensiva.
- **Vini.** Da vitigni autoctoni e/o coltivati direttamente dall'azienda agricola. Si propone di utilizzare le migliori produzioni del territorio; qualora venga proposto sfuso, è necessario offrire le indicazioni della cantina di provenienza.

ALLEGATO A)

- **Dolci:** prodotti senza l'utilizzo di grassi idrogenati, senza l'utilizzo di olio di palma o di cocco, anche se biologici, e senza l'utilizzo di HFCS (sciroppo di mais ad alto contenuto di fruttosio).

Per tutti i prodotti commercializzati occorre dichiarare la ditta produttrice, la filiera e gli ingredienti.

RACCOLTA DIFFERENZIATA

Per una festa sostenibile, si intende incoraggiare:

- la riduzione o l'eliminazione degli imballaggi
- l'utilizzo, per i materiali di consumo e di prodotti biodegradabili
- la riduzione o l'eliminazione dei contenitori di plastica
- l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.

È obbligatoria la raccolta differenziata (Plastica, vetro, umido e carta)

Biocompostabile

Ai sensi dell'Ordinanza Sindacale n. 51 del 03/06/2010, è assolutamente vietato, pena la sanzione amministrativa di un minimo di € 50,00 e un massimo di € 500,00, l'utilizzo di stoviglie di plastica monouso durante le feste paesane e pertanto sarà necessario munirsi per tempo di stoviglie, bicchieri e posateria in materiale compostabile, ovvero che rispettino le Norme di riferimento UNI EN 13432:2002 e/o UNI EN14995:2007, che una volta utilizzate dovranno essere gettate nella frazione organica (BIDONE MARRONE).