

**XXIV edizione - FESTA ARTUSIANA  
20 – 28 giugno 2020**

**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.

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, qualora necessaria, rilasciata dall'A.U.S.L., a seguito di corso che viene svolto tutti gli anni. In ogni caso è necessario attenersi alle norme indicate dall'A.U.S.L..

**Responsabile dello stand a livello di igiene, sicurezza e normativa fiscale è il richiedente e sottoscrittore del modulo 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 girasole.
- **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.
- **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 alimentari (che hanno subito processi produttivi) 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, 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, secco, umido e carta)

### **Materiale “usa e getta” solo compostabile**

Premesso che per la sostenibilità ambientale della festa si predilige l'utilizzo di stoviglie, posate e bicchieri lavabili e riutilizzabili (es. ceramica, plastica lavabile ecc...), nel caso ciò non fosse possibile e pertanto si optasse per l'utilizzo di materiali “usa e getta”, si informa che ai sensi dell'Ordinanza Sindacale n. 51 del 03/06/2010, **è assolutamente vietato**, pena la sanzione amministrativa di € 50,00 nel minimo ed € 500,00 nel massimo, **l'utilizzo di stoviglie di plastica monouso** durante le feste paesane e pertanto sarà necessario munirsi per tempo delle stoviglie, dei bicchieri e della posateria in materiale compostabile, ovvero che rispettino le Norme di riferimento UNI EN 13432:2002 e/o UNI EN14995:2007; una volta utilizzate dovranno essere gettate nella frazione organica (BIDONE MARRONE).

Forlimpopoli, 10 Marzo 2020

**Assessore Bonetti Adriano**

Presidente della Commissione Gastronomica



**Assessore Rambelli Paolo**

Vice Presidente della Commissione Gastronomica

