



È un marchio di qualità che identifica i ristoranti o altri esercizi della somministrazione pugliesi che pongono particolare attenzione verso la tradizione, l'ambiente e nella cura della qualità dei prodotti, utilizzando in particolare ingredienti provenienti da agricoltura biologica certificata secondo le norme vigenti.

Aderendo ad un apposito disciplinare, i Ristoratori con marchio BIO-CUCINA, si impegnano a garantire norme certe per le caratteristiche dei prodotti e il loro trattamento, trasparenza al cliente e formazione adeguata per gli addetti». Valorizzando anche i requisiti di sostenibilità ambientale e sociale particolarmente attesi e apprezzati dai consumatori.

CHI PUÒ ADERIRE

I ristoranti o altri esercizi della somministrazione pugliesi.

Il locale che aderisce al marchio BIO-CUCINA sposa l'idea di una esercizio che:

- Utilizza e trasforma alimenti di origine biologica
- Individua con scrupolo i fornitori che producono e consegnano alimenti biologici
- Crea preparazioni di gastronomia bio "specialità"
- Promuove i principi di una sana e corretta alimentazione proponendo bevande e alimenti bio
- Valorizza la propria identità o vocazione o percorso bio attraverso tutti i canali di comunicazione
- Programma eventi di valorizzazione della cultura del biologico e della biodiversità
- Si impegna a correlare la propria proposta bio con elementi, attenzioni e azioni mirati alla più generale salute e benessere dell'ospite e ad un'attività coscienziosa e rispettosa dell'ambiente.



REGIONE PUGLIA
SEZIONE ATTIVITÀ ECONOMICHE ARTIGIANALI
E COMMERCIALI

"Programma di iniziative a tutela dei consumatori 2021/2022 realizzato con i fondi della Regione Puglia"



Scarica l'APP



Per usufruire dei servizi della
Piattaforma BioCucina

BIOCUCINA

NATURA E TRADIZIONE A TAVOLA



BIOCUCINA
www.bio-cucina.it



IL DISCIPLINARE

Per aderire al marchio BIO-CUCINA bisogna accettare e sottoscrivere un apposito DISCIPLINARE contenente le regole a cui attenersi per garantire al consumatore un'offerta biologica di qualità.

REQUISITI

1. Rispetto dei requisiti obbligatori per l'attività di somministrazione e bevande

- Sicurezza alimentare: rispetto del protocollo igienico – sanitario previsto dalla norma HACCP;
- Rintracciabilità degli alimenti: ricostruire il percorso a ritroso compiuto dall'alimento stesso in tutte le fasi lungo la filiera;
- Riduzione dei rischi alimentari: autocontrollo igienico – sanitario

2. Gestione delle strutture

- Locale ben segnalato e ben illuminato;
- L'ambiente interno confortevole e accogliente;
- La manutenzione dei locali eseguita periodicamente;
- L'uso di piatti, vasellame e posateria in materiali multiuso e di tovaglie e tovaglioli in tessuto.

3. Tipicità dei prodotti

- presenza di un determinato numero di preparazioni/ prodotti tradizionali all'interno del menù o la presenza nel menù di piatti proposti dal ristoratore con l'utilizzo di un ingrediente caratterizzante

- In particolare, almeno il 50% dei prodotti utilizzati devono essere di origine locale e indicati nel menù; Solo per prodotti di rara reperibilità è possibile utilizzarne altri di origine nazionale;

4. Basso carico ambientale

- Uso di prodotti della filiera corta e/o a "km 0" per almeno il 50% dei prodotti;
- Uso di prodotti biologici certificati per almeno il 20% dei prodotti utilizzati;

5. Trasparenza dei menù

- I menù siano redatti evidenziando la stagionalità dei prodotti e la ciclicità degli stessi;
- Il menù e la carta dei vini contengono almeno il 50% di proposte tipiche del territorio, con almeno un'etichetta D.O.C. riconosciuta a livello regionale;
- Il menù dovrà contenere almeno un piatto con ingrediente biologico, cioè pietanza composta da almeno un ingrediente biologico di origine agricola;
- Il ristoratore offre periodicamente occasioni con menù dedicati al progetto denominando il menù bio- cucina (menù nei cui piatti viene utilizzato il 50% dei prodotti filiera corta e almeno il 20% di prodotti biologici certificati);
- All'interno dei menù sia indicata in maniera chiara e dettagliata gli ingredienti di tutti i prodotti utilizzati, compreso pane e prodotti da forno, anche al fine di agevolare i consumatori allergici o intolleranti;
- Evidenziare in maniera chiara la presenza di allergeni prevedendo la possibilità di personalizzare la portata in caso di consumatori allergici o intolleranti;

- il menù sia esposto fuori dai locali con indicazione dei prezzi;

- Il ristoratore sensibilizzerà il cliente sulla possibilità di portar via ciò che non consuma attraverso la "food bag" (vaschette con cibo avanzato da portar via)

6. Organizzazione aziendale

- Personale di sala qualificato e informato sui prodotti, sul menù e sulla carta dei vini.
- Personale formato anche sui prodotti/ingredienti utilizzati per facilitare la somministrazione ai consumatori con allergie o intolleranza, proponendo alternative ai

piatti in menù.

7. Corretta gestione dei rifiuti e rispetto dell'ambiente

8. Pubblicizzazione

- comunicare quindicinalmente per la pubblicazione sul sito dedicato www.bio-cucina.it una propria ricetta evidenziandone le caratteristiche della tipicità dei prodotti utilizzati e il rispetto della tradizione del territorio.
- pubblicare su facebook ricette, menù e menù bio – cucina, e occasioni rilevanti per i consumatori.
- Esporre la vetrofania con il logo del progetto.

8. Tutela della tradizione e delle caratteristiche degli esercizi

Valorizzazione della tradizione del locale dal punto di vista storico e le connotazioni che permettano di distinguere la struttura interna da altri locali analoghi.



COME ADERIRE

L' esercente interessato all'adesione al marchio BIO-CUCINA dovrà rispettare i prerequisiti e i requisiti proposti dal disciplinare attraverso un apposito modulo (Allegato A) con l'impegno a presentare la seguente documentazione

- Fotografie del locale;
- Brochure e/o biglietti da visita (materiale promozionale);
- Menù;
- Carta dei vini e altre carte disponibili;

Tracciabilità degli acquisti di prodotti tipici e/o biologici attraverso autoceri

Per scaricare la documentazione, altre informazioni e/o approfondimenti:

www.bio-cucina.it