



BIO-CUCINA

NATURA E TRADIZIONE A TAVOLA



Scarica l'APP
Per usufruire dei servizi della
Piattaforma BIO-CUCINA



- 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 contengano 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

- Formazione del personale di cucina e di sala sulla qualità, stagionalità e territorialità dei prodotti utilizzati per la preparazione delle pietanze offerte ai clienti;
- Personale di sala qualificato e informato sui prodotti, sul menù e sulla carta dei vini;

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 tovaglii 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



- Durante il servizio si valorizzi la qualità, la tipicità e la stagionalità dei prodotti. Inoltre, il personale dovrà essere formato anche sugli ingredienti utilizzati al fine di facilitare la somministrazione da parte di 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.

9. 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 autocerri

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

www.bio-cucina.it



BIO-CUCINA

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.

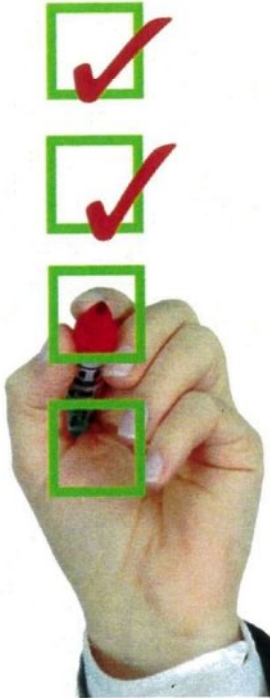


Programma di iniziative per la tutela dei consumatori 2024-25
realizzato con fondi della Regione Puglia



Sono allergico a: I am allergic to:

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Aglio | <input type="checkbox"/> Garlic |
| <input type="checkbox"/> Alcool | <input type="checkbox"/> Alcohol |
| <input type="checkbox"/> Anidride Solforosa | <input type="checkbox"/> Sulphur dioxide |
| <input type="checkbox"/> Arachidi | <input type="checkbox"/> Peanut |
| <input type="checkbox"/> Aragosta | <input type="checkbox"/> Lobster |
| <input type="checkbox"/> Castagne | <input type="checkbox"/> Sweet chestnut |
| <input type="checkbox"/> Ciliegie | <input type="checkbox"/> Cherry |
| <input type="checkbox"/> Cioccolato | <input type="checkbox"/> Chocolate |
| <input type="checkbox"/> Cipolla | <input type="checkbox"/> Onion |
| <input type="checkbox"/> Cozza | <input type="checkbox"/> Mussel |
| <input type="checkbox"/> Farina | <input type="checkbox"/> Flour |
| <input type="checkbox"/> Formaggio | <input type="checkbox"/> Cheese |
| <input type="checkbox"/> Fragola | <input type="checkbox"/> Strawberry |
| <input type="checkbox"/> Gambero | <input type="checkbox"/> Crayfish |
| <input type="checkbox"/> Glutine | <input type="checkbox"/> Gluten |
| <input type="checkbox"/> Latte | <input type="checkbox"/> Milk |
| <input type="checkbox"/> Latticini | <input type="checkbox"/> Milk products |
| <input type="checkbox"/> Lupini | <input type="checkbox"/> Lupins |
| <input type="checkbox"/> Mandorla | <input type="checkbox"/> Almond |
| <input type="checkbox"/> Melone | <input type="checkbox"/> Melon |
| <input type="checkbox"/> Nocciola | <input type="checkbox"/> Hazelnut |
| <input type="checkbox"/> Noci | <input type="checkbox"/> Walnut |
| <input type="checkbox"/> Ostrica | <input type="checkbox"/> Oyster |
| <input type="checkbox"/> Patata | <input type="checkbox"/> Potato |
| <input type="checkbox"/> Pepe | <input type="checkbox"/> Pepper |
| <input type="checkbox"/> Peperoncino rosso | <input type="checkbox"/> Chili pepper |
| <input type="checkbox"/> Peperone | <input type="checkbox"/> Paprika |
| <input type="checkbox"/> Pesce | <input type="checkbox"/> Fish |
| <input type="checkbox"/> Pistacchi | <input type="checkbox"/> Pistachio |
| <input type="checkbox"/> Pomodoro | <input type="checkbox"/> Tomato |
| <input type="checkbox"/> Riso | <input type="checkbox"/> Rice |
| <input type="checkbox"/> Salmone | <input type="checkbox"/> Salmon |
| <input type="checkbox"/> Sedano | <input type="checkbox"/> Celery |
| <input type="checkbox"/> Semi di girasole | <input type="checkbox"/> Sunflower seed |
| <input type="checkbox"/> Senape | <input type="checkbox"/> Mustard |
| <input type="checkbox"/> Soia | <input type="checkbox"/> Soybeans |
| <input type="checkbox"/> Tonno | <input type="checkbox"/> Tuna fish |
| <input type="checkbox"/> Uova | <input type="checkbox"/> Egg |
| <input type="checkbox"/> Vaniglia | <input type="checkbox"/> Vanilla |



Je suis allergique à: Soy alérgico a:

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Ail | <input type="checkbox"/> Ajo |
| <input type="checkbox"/> Alcool | <input type="checkbox"/> Alcohol |
| <input type="checkbox"/> Anhydride sulfureux | <input type="checkbox"/> Anidride solforoso |
| <input type="checkbox"/> Arachides | <input type="checkbox"/> Cacahuètes |
| <input type="checkbox"/> Homard | <input type="checkbox"/> Langosta |
| <input type="checkbox"/> Marron | <input type="checkbox"/> Castano |
| <input type="checkbox"/> Cerise | <input type="checkbox"/> Cereza |
| <input type="checkbox"/> Chocolat | <input type="checkbox"/> Chocolate |
| <input type="checkbox"/> Oignon | <input type="checkbox"/> Cebolla |
| <input type="checkbox"/> Moule | <input type="checkbox"/> Almeja |
| <input type="checkbox"/> Farine | <input type="checkbox"/> Harina |
| <input type="checkbox"/> Fromage | <input type="checkbox"/> Queso |
| <input type="checkbox"/> Fraise | <input type="checkbox"/> Fresa |
| <input type="checkbox"/> Ecrevisse | <input type="checkbox"/> Cangrejo de rio |
| <input type="checkbox"/> Gluten | <input type="checkbox"/> Gluten |
| <input type="checkbox"/> Lait | <input type="checkbox"/> Leche |
| <input type="checkbox"/> Laitiers | <input type="checkbox"/> Lácteos |
| <input type="checkbox"/> Lupins | <input type="checkbox"/> Lupino |
| <input type="checkbox"/> Amande | <input type="checkbox"/> Almedra |
| <input type="checkbox"/> Melon | <input type="checkbox"/> Melón |
| <input type="checkbox"/> Noisette | <input type="checkbox"/> Avellana |
| <input type="checkbox"/> Noix | <input type="checkbox"/> Nueces de nogal |
| <input type="checkbox"/> Huitre | <input type="checkbox"/> Ostra |
| <input type="checkbox"/> Pomme de terre | <input type="checkbox"/> Patata |
| <input type="checkbox"/> Poivre | <input type="checkbox"/> Pimienta |
| <input type="checkbox"/> Chili | <input type="checkbox"/> Pimenta de cayena |
| <input type="checkbox"/> Piment | <input type="checkbox"/> Pimentón |
| <input type="checkbox"/> F.Poisson | <input type="checkbox"/> Pescado |
| <input type="checkbox"/> Pistaches | <input type="checkbox"/> Pistacho |
| <input type="checkbox"/> Tomato | <input type="checkbox"/> Tomato |
| <input type="checkbox"/> Riz | <input type="checkbox"/> Arroz |
| <input type="checkbox"/> Saumon | <input type="checkbox"/> Salmón |
| <input type="checkbox"/> Céleri | <input type="checkbox"/> Apio |
| <input type="checkbox"/> Graine de tournesol | <input type="checkbox"/> Semilla de girasol |
| <input type="checkbox"/> Moutarde | <input type="checkbox"/> Mostaza |
| <input type="checkbox"/> Soja | <input type="checkbox"/> Soja |
| <input type="checkbox"/> Thon | <input type="checkbox"/> Atún |
| <input type="checkbox"/> Oeuf | <input type="checkbox"/> Huevo |
| <input type="checkbox"/> Vanille | <input type="checkbox"/> Vainilla |



Ich bin allergisch gegen: Jeg er allergisk over for: Είμαι αλλεργικός σε: Esu alergiskas: Ge puoǵlje pa mengije:

- Knoblauch
- Alkohol
- Schwefeldioxid
- Erdnuss
- Hummer
- Esskastanie
- Kirsche
- Schokolade
- Zwiebel
- Miesmuschel
- Mehl
- Kase
- Erdbeere
- Flusskrebs
- Gluten
- Milch
- Molkerei
- Lupinen
- Mandel
- Melone
- Haselnuss
- Walnuss
- Auster
- Kartoffel
- Pfeffer
- Chilipeffer
- Paprika
- Fisch
- Pistazie
- Tomate
- Reis
- Lachs
- Sellerie
- Sonnenblumenkern
- Senf
- Sojabohne
- Thunfisch
- Ei
- Vanille

- Garlic
- Alcohol
- Sulphur dioxide
- Peanut
- Lobster
- Sweet chestnut
- Cherry
- Chocolate
- Onion
- Mussel
- Flour
- Cheese
- Strawberry
- Crayfish
- Gluten
- Milk
- Milk products
- Lupins
- Almond
- Melon
- Hazelnut
- Walnut
- Oyster
- Potato
- Pepper
- Chili pepper
- Paprika
- Fish
- Pistachio
- Tomato
- Rice
- Salmon
- Celery
- Sunflower seed
- Mustard
- Soybeans
- Tuna fish
- Egg
- Vanilla

- Σκόρδο
- Αλκοόλ
- Διοξειδιο του θειου
- Φιστίκια
- Αστακός
- Κάστανα
- Κεράσια
- Σοκολάτα
- Κρεμμύδι
- Μύδι
- Αλεύρι
- Τυρί
- Φράουλα
- Γαρίδα
- Γλουτένη
- Γάλα
- Γαλακτοκομικά
- Λούπινα
- Αμύγδαλο
- Πεπόνι
- Φουντούκι
- Ξηροί καρποί
- Στρείδι
- Πατάτα
- Πιπέρι
- Κόκκινο πιπέρι
- Πιπέρι
- Ψάρι
- Φιστίκια Αιγίνης
- Ντομάτα
- Ρύζι
- Σολομός
- Σέλινο
- Ηλιόσποροι
- Μουστάρδα
- Σόγια
- Τόνος
- Αυγό
- Βανίλια

- Fāesnakams
- Alkoholiiui
- Sieros dioksidui
- Žemės riešutams
- Langustui
- Kaštonams
- Vyšnioms
- Sokoladui
- Svogūnams
- Midjoms
- Miltams
- Sūriui
- Braškems
- Vežiams
- Gilitimui
- Pienui
- Pieno produktams
- Lubinams
- Migdolams
- Melionams
- Lazdyno riešutams
- Riešutams
- Austrems
- Bulvems
- Pipirams
- Paprikoms
- Ankštiniam pipiram
- Žuviai
- Pistacijoms
- Pomidorams
- Ryžiams
- Lašišai
- Salierams
- Saulėgrąžų sėkloms
- Garstyfčios
- Sojai
- Tunui
- Kiaušiniams
- Vanilei

- Ąglje
- Spirete
- Anidride sólfórose
- Penózzele
- Aragóste
- Ciatagne
- Cerāse
- Ceculāte
- Cēppūlle
- Cōzze
- Farine
- Case
- Frāule
- Gāmbere
- Glūtene
- Lēte
- Ciudóse fēte dó lu lēte
- Lupine
- Mēnele
- Melūnne
- Nucēlle
- Nuāje
- Ōstreche
- Patāte
- Pépe
- Pupeciēlle fōre
- Pūparūle
- Pasciūnne
- Pestācchje
- Pummedōre
- Rise
- Salmóne
- Acce
- Semmēnze de gerasóle
- Sēnepe
- Sōje
- Tónne
- Sije
- Vajeniglje

