



Prodotti DOP e IGP

DOP e IGP sono due certificazioni sinonimo di prodotti enogastronomici tipici di alta qualità.

DOP

La sigla DOP sta per DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA. Per ottenere questo marchio è fondamentale che la produzione e la trasformazione del prodotto avvengano nell'area geografica determinata. Tutto il processo produttivo, dalla prima all'ultima fase, deve avvenire nella zona stabilita.

IGP

La sigla IGP sta per INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA. In questi prodotti, si fa riferimento a una data qualità o caratteristica del prodotto relativa a un determinato territorio. Per il marchio IGP il regolamento comunitario fa riferimento alla fase di produzione e/o trasformazione e/o elaborazione che devono avvenire in un dato territorio.

Per ottenere il marchio, è sufficiente che una singola fase del processo produttivo avvenga nella zona di riferimento per ottenere il marchio.

Quali prodotti si trovano all'interno del menu?

DOP

- Asiago pressato
- Asiago D'Alleva
- Montasio
- Pecorino Romano
- Parmigiano Reggiano
- Ricotta Romana

questi prodotti sono in più rispetto al capitolato:

- Arance ribera DOP BIO
- Mele Val di Non BIO DOP
- Susina di Drò BIO DOP

IGP

- Vitellone bianco dell'appennino centrale

questi prodotti sono in più rispetto al capitolato:

- Arancia Rossa di Sicilia BIO IGP
- Clementine di Calabria BIO IGP
- Limoni di Siracusa BIO, IGP
- Mele del Trentino BIO IGP
- Mele Alto Adige BIO IGP
- Mele rosse di Cuneo BIO IGP
- Pera Emilia Romagna BIO IGP



I menu sociali

L'agricoltura sociale è quel tipo di intervento atto all'uso terapeutico delle attività presenti in un'azienda agricola condotte secondo criteri di responsabilità etica e sostenibilità ambientale degli imprenditori agricoli. L'obiettivo è quello di migliorare lo stato di salute fisico e mentale delle persone attraverso la possibilità del lavoro in campagna; con ricadute positive anche a livello sociale.

L'Agricoltura è sociale perché rappresenta un modello di sviluppo economico e culturale innovativo, perché promuove l'integrazione, capacità collettive e individuali, produce lavoro e reddito, restituisce felicità, o almeno un senso proprio all'esistenza.

Roberto Brioschi



RETE DEL LAVORO AGRICOLO DI QUALITÀ'

La Rete del Lavoro Agricolo di Qualità nasce con l'obiettivo di porre un argine al fenomeno del caporalato nel nostro Paese e nel settore dell'agricoltura, come strumento di contrasto allo sfruttamento di operai e braccianti agricoli.

I menu sociali per il Municipio I di Roma

Abbiamo individuato all'intero del menu n.4 giornate alimentari da dedicare al menu sociale, con il quale garantiremo un primo piatto composto al 100% di prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura sociale e/o da aziende iscritte nella rete di lavoro agricolo di qualità (LAQ).

Inquadra il QR CODE per visualizzare il calendario di questo anno scolastico





I menu solidali

Il 24 agosto 2016 alle 3.36 il Centro Italia è stato sconvolto da una scossa di terremoto di magnitudo 6.0 che ha coinvolto le regioni Lazio, Umbria, Marche, ed Abruzzo.

Tali aree hanno subito ingenti danni socio-economici i cui effetti gravano tutt'ora sulla popolazione.

Siamo vicini alle comunità locali e abbracciamo appieno l'iniziativa dell'Amministrazione di Roma Capitale volta ad aiutare e coinvolgere le Aziende situate nelle zone terremotate e a promuovere i prodotti del territorio, attraverso la realizzazione di Menu Sociali in alcune giornate dell'anno.

24
agosto
2016

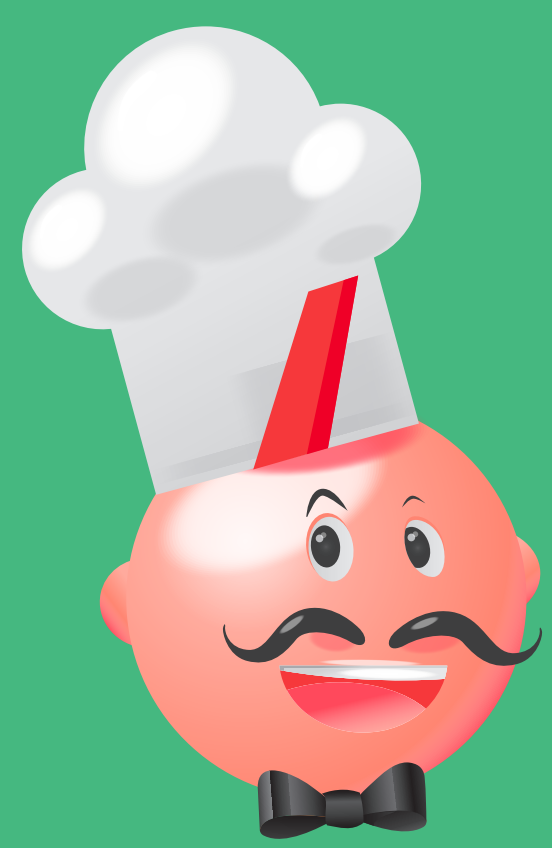
I menu sociali per il Municipio I di Roma

Abbiamo individuato all'intero del menu n.6 giornate alimentari da dedicare al menu solidale, con il quale garantiremo dei menu composti per almeno il 50% dei prodotti alimentari (4 pietanze su 7) provenienti da aziende di zone terremotate.



Inquadra il QR CODE per visualizzare il calendario di questo anno scolastico





I prodotti biologici

In agricoltura "biologico" vuol dire non utilizzare prodotti derivanti da sintesi chimica, impiegando invece tecniche tradizionali: la fertilizzazione con materiale organico; le rotazioni colturali, al fine di migliorare o mantenere la fertilità del terreno e garantire, a parità di condizioni, una maggiore resa; la prevenzione "naturale" delle patologie delle colture, utilizzando varietà più adatte ad essere coltivate con il metodo biologico, l'uso di "insetti buoni" che aggrediscono quelli "cattivi", l'uso di composti di natura organica che si degradano rapidamente. Sono vietati gli interventi con insetticidi, erbicidi e fungicidi di sintesi.



Nell'allevamento "biologico" il benessere dell'animale è l'obiettivo primario. Le condizioni di allevamento utilizzate garantiscono un'elevata resistenza alle malattie e stimolano le difese naturali; l'alimentazione è equilibrata e idonea a soddisfare i fabbisogni, fatta di foraggi e mangimi provenienti da agricoltura biologica e non di origine animale.

I prodotti biologici per il Municipio I di Roma (ogni volta che sono presenti in menu)

- prodotti ortofrutticoli freschi
 - pane
 - farina di frumento tenero
 - focaccia (bianca e rossa)
 - pangrattato
 - crackers
 - legumi secchi (ceci, fagioli, lenticchie)
 - cereali in granella (orzo perlato, farro perlato o decorticato)
 - uova
 - prodotti orticoli surgelati (piselli, spinaci, fagiolini)
 - trota iridea
 - bevanda di soia
 - yogurt
 - pomodori pelati, passata di pomodoro
 - carne bovina (50%)
 - carne avicola (20%)
 - succhi di frutta
 - polpa di frutta
 - frullato di frutta
 - dessert
 - miele
 - marmellata e confettura
 - olio extravergine di oliva
 - latte fresco intero
- Per la prima infanzia:
- semolino
 - creme istantanee
 - pappa latte
 - omogeneizzati di carne, pesce e frutta
 - latte

