

FORMAGGIO

Nei nostri menù e nei nostri taglieri, privilegiamo:

- 1 I formaggi a latte crudo**
Evitiamo i formaggi prodotti con latte termizzato o pastorizzato. I formaggi a latte crudo preservano le caratteristiche nutrizionali del latte e la varietà dei suoi sapori.
- 2 ...ottenuti prevalentemente da produttori e da razze locali...**
Ricerchiamo produttori locali di medie o piccole dimensioni e visitiamo la loro azienda per assicurarci del benessere degli animali e delle condizioni di produzione.
- 3 ...allevate nel rispetto del benessere animale e nutrite prevalentemente con erba per almeno il 70% del tempo,...**
Promuoviamo una produzione sostenibile, in modo che il sapore rifletta tutta la ricchezza e la biodiversità della flora locale.
- 4 ...prodotti con fermenti e cagli naturali o artigianali...**
Evitiamo i fermenti industriali che standardizzano il gusto, così come i cagli microbici. Parliamo con i nostri produttori per conoscere i metodi di produzione.
- 5 ...e senza aromi artificiali.**
Evitiamo gli additivi di sintesi quali conservanti, coloranti, addensanti e aromi artificiali (tartufo, fumo). Tuttavia, il formaggio può essere aromatizzato utilizzando prodotti e tecniche naturali (mosto d'uva, pomodoro, carbone, cenere, spezie, ecc.).

Per i nostri Associati in Canada, Australia, Nuova Zelanda, Giappone e Stati Uniti: la legislazione vigente vieta l'utilizzo di latte crudo in questi Paesi. Di conseguenza, la collaborazione con piccoli produttori e il sostegno a iniziative legate alle razze locali, anche se prevedono l'utilizzo di latte pastorizzato, possono comunque rientrare tra le azioni #FoodForChange.

VINO

Nelle nostre cantine e nelle nostre carte, cerchiamo di:

- 1 Presentare la nostra offerta con la massima precisione**
Specificiamo in modo chiaro sulla carta la denominazione di ogni bottiglia, il nome del viticoltore e/o della cantina, il nome della cuvée, l'annata, il formato e il prezzo.
- 2 Valorizzare vini che rispecchiano il terroir di provenienza,...**
Non solo grazie al vitigno e al terreno, ma anche all'utilizzo di lieviti indigeni.
- 3 ...che favoriscono la biodiversità e sono prodotti senza ricorrere a concimi, diserbanti e antibiotici ottenuti dalla chimica di sintesi,...**
Sosteniamo pratiche quali l'alternanza del vigneto con siepi e aree boscate; una gestione del suolo che preveda inerbimenti e sovesci e che escluda il suolo nudo, se non per brevi periodi stagionali; la tutela degli insetti pronubi e della fauna utile utilizzando di preferenza insetticidi ammessi in agricoltura biologica qualora tali interventi si rendano necessari, e comunque evitando di utilizzarli durante la fioritura della vite e di altre specie erbacee presenti nel vigneto.
- 4 ...non aromatizzati con trucioli di legno e contenenti una quantità controllata di anidride solforosa.**
Rispettiamo i limiti indicati dalla certificazione del vino biologico dell'Unione Europea, ossia 100 mg/l per i vini rossi e di 150 mg/l per i vini bianchi e rosati.
- 5 Promuoviamo cantine che collaborano attivamente con l'intera comunità agricola ai fini di valorizzare il sistema agricolo dell'area territoriale dove operano...**
Manteniamo un rapporto virtuoso con i nostri partner e i loro dipendenti, incoraggiandone la crescita personale e professionale; collaboriamo e condividiamo conoscenze con gli altri viticoltori del territorio.
- 6 ...e utilizzano in modo responsabile e sostenibile le risorse ambientali, in particolare per quanto riguarda i sistemi di irrigazione.**
Evitiamo casi di stress idrico severo. L'irrigazione deve essere gestita in armonia con la comunità.

