

FILIERA CORTA
DEI PRODOTTI
CHE SUPERA IL
CONCETTO DI
CHILOMETRO
ZERO

 AMICI DELLA
TANARIA

oltre il
**Km
ZERO**

25
0
miglia



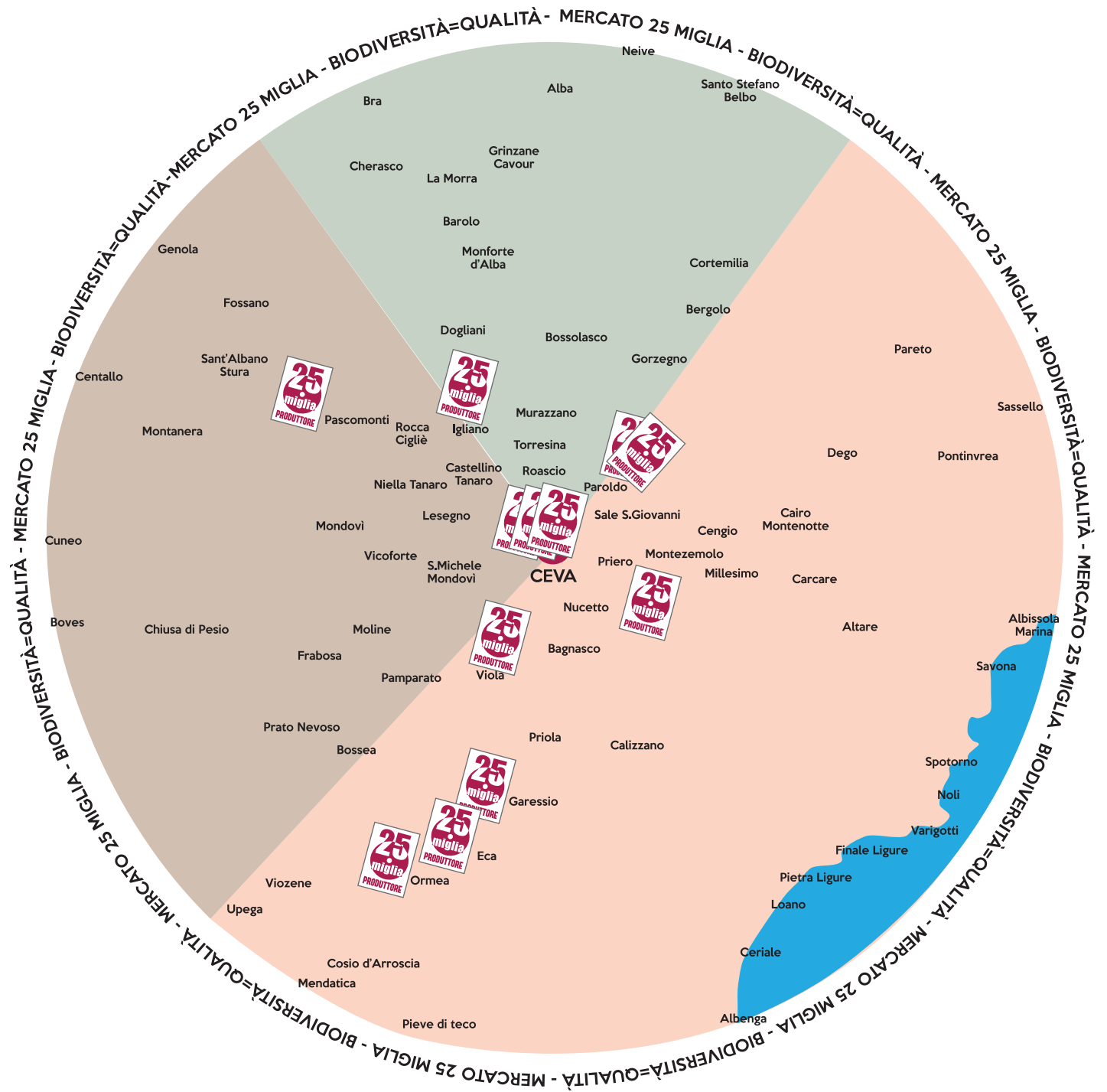
Copyright©2015®



ESPANSIONE STAGIONALE

ESPANSIONE STRATEGICA

ESPANSIONE GEOGRAFICA



25 miglia

FILIERA CORTA DEI PRODOTTI CHE SUPERA IL CONCETTO DI CHILOMETRO ZERO

MANGIO VICINO

25 miglia pari a km 40.2336

MERCATO VENTICINQUEMIGLIA - CEVA

CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE

TUTTI I SABATO MATTINA, PIAZZA DEL MUNICIPIO

25 miglia

PER TUTTI

Il progetto "25Miglia" prende vita cinque anni fa e si propone di rappresentare quei produttori che vivono l'agricoltura con un approccio legato alla BIODIVERSITÀ e le tradizioni, a metodi di lavorazione che seguono gli standard e le esigenze della TERRA e che spesso hanno difficoltà a farsi conoscere. Quindi NO ai pesticidi, NO ai mangimi e NO alle sfruttamenti eccessivi della produzione.

Si investe il benessere degli animali, si ad un approccio che guarda alla biodiversità come valore assoluto e qualità del prodotto. Questa avventura, che potrà avere ulteriori sviluppi in futuro, prende corpo con il MERCATO del sabato mattina a Ceva, "25MIGLIA" appunto, che offrirà un'ampia gamma di prodotti di Agricoltura Agricola all'interno di questa geografica. Siamo entrati ed oggi una decina di produttori, ma siamo certi che se ne aggiungano altri, dando vita ad un "gestione" il più ampio possibile, una scelta che offre anche la possibilità di sapere dove andare a trovare e conoscere questi prodotti del territorio, direttamente nella loro azienda.

"MANGIO VICINO" È MOLTO, MOLTO MEGLIO

25 miglia

FAPERTE

SINCE JURASSIC

CHI DI VOI NON CONOSCE LE FAMIGLIE E BELLISSIME VITA-FAPERTE? AL MERCATO VENTICINQUA CI SARA' TUTTA BUONA CHE FAN PER TE

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

PRUSS FAROLDO

J'adore

IN CASA, IN FAMIGLIA, INSIEME, MANGIA MEGLIO, MANGIA VICINO

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

...per vedere il chilometro 0 e almeno fino a 25 Miglia...

Re-Biol

DATTI UNO SGUARDO INTORNO SCEGLI LA LIBERTÀ, MANGIA VICINO

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

Scuola

SCOPPI!

REGALA UNO SGUARDO INTORNO SCEGLI LA LIBERTÀ, MANGIA VICINO

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

VOREJ

NON SEGUIRE SEMPRE LE MODE SCEGLI LA LIBERTÀ, MANGIA VICINO

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

BVRACIO CEVA

NEVER TOO MUCH MAI, MAI TROPPO

ESCLUSIVAMENTE PER TUTTI

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

25 miglia

REGALA UN SORRISO INIMITABILE CON IL LIBRETTO "MANGIO VICINO"

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

25 miglia

NON C'È ROSSOFORT CHE TENGA CON IL LIBRETTO "MANGIO VICINO"

REGALA UNO SGUARDO INTORNO SCEGLI LA LIBERTÀ, MANGIA VICINO

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

25 miglia

UNA SPESA DA URLO CON IL LIBRETTO "MANGIO VICINO"

REGALA UNO SGUARDO INTORNO SCEGLI LA LIBERTÀ, MANGIA VICINO

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

25 miglia

LA COLAZIONE IN GIARDINO SARÀ UN CAPOLAVORO CON IL LIBRETTO "MANGIO VICINO"

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

TOME

LE 100 BAGNE CAODE PI BONE DLA TANARIA

SEGUI IL CAMBIAMENTO, MANGIA VICINO!

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

TUTTI MI CONTINUANO A CHIEDERE

PER QUALE MOTIVO TI È VENUTO IN MENTE DI VOLERE UN MERCATO DI PICCOLI PRODUTTORI A TUTTI I COSTI?

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

ESCLUSIVAMENTE PER TUTTI

€ 40 (MIAI 001) (CISCA 36)

il libretto della spesa

VALORE +1-5€

MANGIO VICINO

MERCATO VENTICINQUA CENTRO DI QUALITÀ PERMANENTE DONI SABATO MATTINA A CEVA

Il PROGETTO 25 MIGLIA si basa sul concetto di tutela dei prodotti tipici, sulla ecosostenibilità della reperibilità di tali prodotti e sulla fruibilità degli stessi. Il concetto di “25Miglia” va oltre a quello analogo ma non eguale del chilometro zero. Secondo la nostra idea “allargare” a 25 miglia (circa 40 chilometri) il concetto di filiera corta significa di fatto “accorciarla” ad uno standard che aumenta le garanzie per il produttore, ma soprattutto per il fruitore dei prodotti, cioè gli utilizzatori finali.

Il fulcro del “raggio d’azione” è stato posto in Ceva, non solo, ammettiamo, per la collocazione geografica dell’associazione, ma soprattutto per la strategica posizione che permette, con il coinvolgimento della Liguria, di aumentare la tipologia dei prodotti ed quindi allungarne di fatto la stagionalità.

Il tassello finale sarebbe trovare una collocazione adatta sia in termini logistici che di impatto “estetico/empatico” per un centro di smistamento e di vendita.

Il marchio “25miglia” dovrebbe campeggiare in quei negozi che vorranno tenere i prodotti “25miglia” ed in quelle imprese di ospitalità (ristoranti, hotel, B&B ed agriturismi) che si serviranno dalla filiera.

Di seguito indichiamo una sorta di disciplinare dei produttori “25miglia”

REGOLAMENTO E DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER AQUISIZIONE DEL MARCHIO

1. “25miglia” è un progetto di promozione alla produzione solidale che si ispira ai seguenti principi:

Sostenibilità ambientale: equilibrio degli ecosistemi, difesa del suolo agricolo e tutela del paesaggio e delle acque, rispetto della biodiversità, benessere degli animali.

Salute e sicurezza alimentare: accesso a prodotti sani, naturali, freschi e di stagione.

Sovranità alimentare: diritto delle comunità locale a definire politiche e strategie sostenibili di produzione, distribuzione e consumo.

Solidarietà: coesione sociale, relazioni di rispetto e fiducia tra le persone, diritti dei lavoratori.

Trasparenza: la trasparenza e l’accesso alle informazioni costituiscono il primo passo nella direzione di scelte di consumo consapevoli e stili di vita responsabili.

Gusto: qualità del cibo, patrimonio gastronomico e culturale.



2. Obiettivi del **PROGETTO 25 MIGLIA**, al fine di dare concretezza ai suddetti principi ritiene imprescindibile un'alleanza tra promotore e produttori e finalizzata a:

Promuovere il commercio entro e non oltre le 25 miglia.

Supportare le piccole produzioni locali presenti in quest'area

Ridurre l'inquinamento connesso al traffico delle merci

Garantire prezzi equi per chi produce e per chi acquista.

Sostenibilità ecologica delle produzioni. Le aziende promosse da **PROGETTO 25 MIGLIA** si impegnano a realizzare prodotti ottenuti con metodi di produzione sostenibili per l'ambiente e rispettosi della salute del consumatore.

Produzione propria. Le aziende promosse da **PROGETTO 25 MIGLIA** si impegnano a fornire unicamente prodotti di propria produzione.

Divieto di OGM. » vietato l'utilizzo di OGM.

Territorialità. I prodotti promossi da **PROGETTO 25 MIGLIA** devono, naturalmente, provenire da un ambito locale.

Alimentazione naturale. Gli animali soggetti alla promozione del marchio **PROGETTO 25 MIGLIA** destinati alla trasformazione devono essere alimentati con materie prime di buona qualità provenienti dall'ambito locale.

Qualità gastronomica. Le aziende promosse si impegnano a implementare la qualità gastronomica in base ai parametri dell'eccellenza alimentare: complessità, equilibrio e territorialità.

Autocertificazioni e controlli. Le aziende interessate a promuovere i propri prodotti devono sottoscrivere il presente documento ed attestare il processo produttivo dei prodotti forniti mediante autocertificazione.

Responsabilità I produttori si impegnano al rispetto del loro processo produttivo.



Disciplinare di produzione.

CARNE

Le carni fresche vendute devono provenire da animali cresciuti in azienda, preferibilmente di razze autoctone. La stabulazione deve essere libera. Le stalle devono essere pulite, confortevoli e atte al benessere dell'animale. Gli alimenti devono possibilmente provenire dalla stessa azienda allevatrice.

MIELE

Può essere venduto solo miele di propria produzione, prodotto in aree distanti almeno 3 km da luoghi degradati e/o inquinati. Non deve essere pastorizzato.

FORMAGGI

Possono essere venduti solo prodotti ottenuti dal latte di animali di proprietà o comunque allevati nel rispetto del presente disciplinare.

PASTA E PRODOTTI DA FORNO

Gli ingredienti e/o la lavorazione devono essere effettuati su scala locale. L'uso di fertilizzanti e fitosanitari deve avvenire nel rispetto delle regole dell'agricoltura Organica, biologica o integrata.

ORTOFRUTTA

Si possono promuovere specie e/o varietà autoctone e di stagione, coltivate con interventi di tipo manuale o meccanico a basso impatto ambientale. La concimazione deve rispettare la norma della buona pratica agronomica volta alla conservazione del suolo. La lotta alle malerbe e agli insetti dannosi deve seguire la regola dell'agricoltura organica, biologica o integrata. Non sono ammesse sostanze atte a stimolare la crescita o la maturazione delle piante.

VINO

Deve provenire da vitigni storicamente presenti nella zona di produzione.

La produzione annua non dovrebbe superare le 100.000 bottiglie.

Nella vinificazione sono ammesse solo tecniche fisiche. E' vietato il ricorso a tecniche chimiche (ad eccezione dell'uso della solforosa), lieviti ogm e trucioli per l'invecchiamento.

SALUMI

Devono essere di produzione del venditore ottenuti da animali allevati localmente nel rispetto del benessere dell'animale ed alimentati con materie prime di buona qualità.

Sono vietati starter, zuccheri, sieri del latte e caseinati, esaltatori di sapidità.

La stagionatura deve essere naturale e non forzata.

OLIO

Deve provenire da oliveti storicamente presenti nella zona di produzione.

La produzione annua non deve superare bottiglie.

Nella estrazione sono ammesse solo tecniche fisiche. E' vietato il ricorso a tecniche chimiche.

ERBE AROMATICHE e OFFICINALI

Devono provenire da coltivazioni di fondi a totale gestione del produttore che non superino i 10 chilometri di distanza dalla sede dell'azienda. La lavorazione dei prodotti, se non fatta in sede e conferite a ditte o cooperative certificate per la lavorazione, devono garantire la tracciabilità dei lotti consegnati e ritirati in modo da certificarne il totale controllo di filiera.

PESCI E LAVORATI (VICINI)

La fortuna del MERCATO 25Miglia è quella di avere all'interno del suo raggio una parte di costa ligure (circa 50km) e di conseguenza tutto l'entroterra. Con la stessa cautela dei disciplinari di cui sopra, quindi con pescato di quella zona di mare e dei lavorati di piccole aziende di quella parte di Liguria, il mercato potrà presentare ciclicamente prodotti e derivati ittici.

MANGI
VICIN



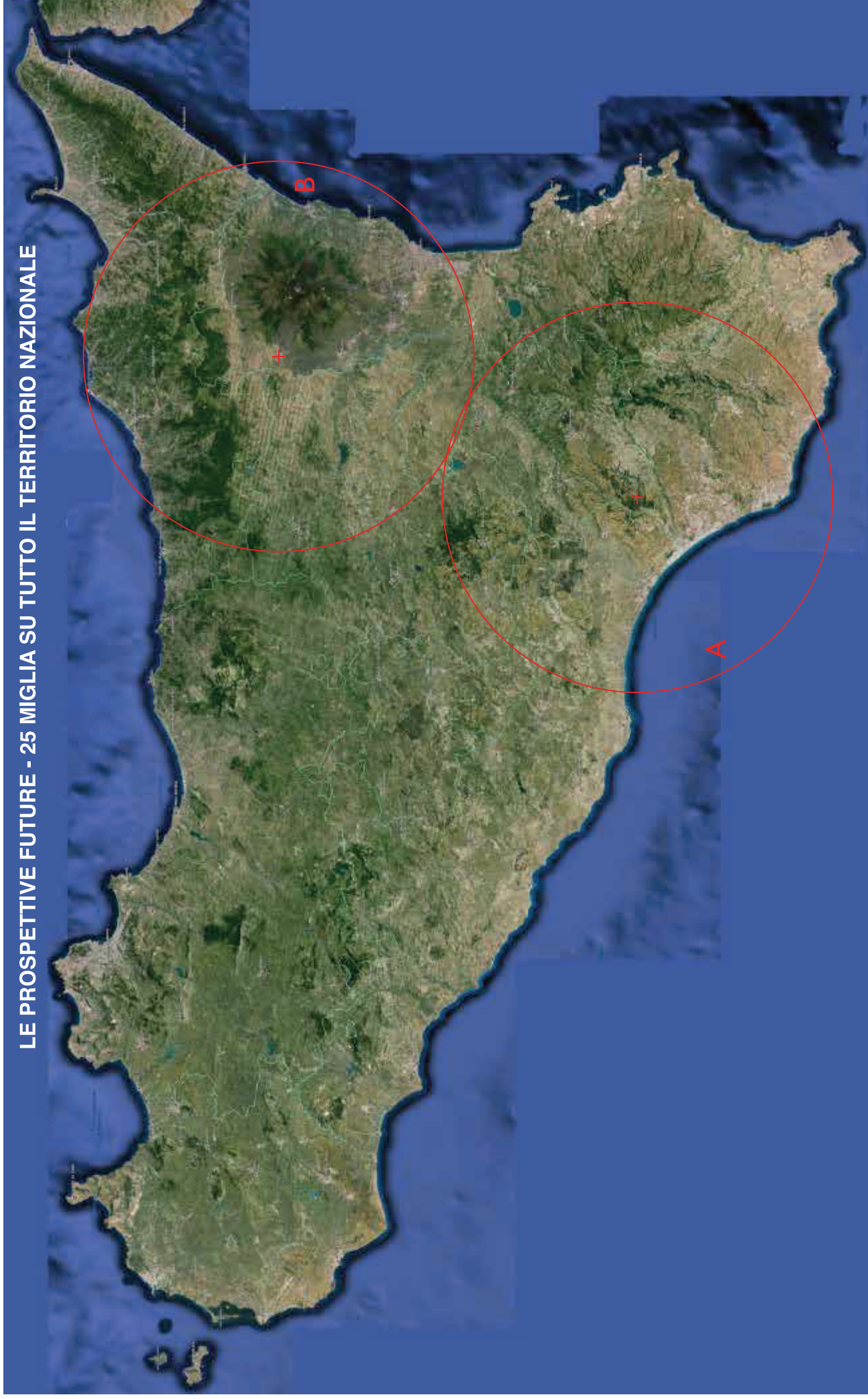
AUSSCHLIESSLICH
FÜR
JEDERMANN

EXCLUSIVELY
FOR
ANYONE

ESCLUSIVAMENTE
PER
TUTTI



LE PROSPETTIVE FUTURE - 25 MIGLIA SU TUTTO IL TERRITORIO NAZIONALE



A) SANTO PIETRO (CT)

25 MIGLIA IN SICILIA

B) BRONTE (CT)

