



Alleanza tra
Ristorante Belvedere
e i presìdi Slow Food



Alleanza
tra i cuochi italiani
e i Presìdi Slow Food





I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.presidislowfood.it



Presidi (Förderkreise) sind Projekte von Slow Food zum Schutze kleiner Qualitätsproduktionen, die traditionelles Lebensmittelhandwerk bewahren

www.presidislowfood.it

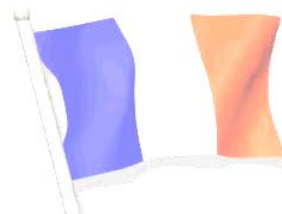


Presidia are Slow Food projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality, traditional products.

www.presidislowfood.it



Les Sentinelles Slow Food sont des petites productions de qualité, des méthodes traditionnelles.




des projets qui visent à sauvegarder réalisées selon

L'alleanza è una grande rete solidale dove i cuochi italiani incontrano e stringono un patto con i produttori dei Presìdi Slow Food, impegnandosi a cucinare e valorizzare i loro prodotti.

I cuochi dell'alleanza uniscono il piacere di realizzare grandi piatti alla responsabilità verso chi produce le materie prime. Per un cibo buono, ma anche genuino, naturale, pulito. E non solo: giusto, rispettoso verso chi lo ha prodotto, coltivato, allevato.

Che cosa prevede l'impegno nell'Alleanza?

I cuochi che aderiscono all'alleanza garantiscono l'impiego regolare dei prodotti di almeno tre Presìdi, privilegiando i Presìdi del proprio territorio, e contrassegnandoli nei menu con il segno 


Per garantire la completa tracciabilità e per offrire massima visibilità ai protagonisti dei Presìdi Slow Food, sul menu è sempre indicato il nome del produttore da cui i cuochi si approvvigionano.

I cuochi dell'alleanza sposano la filosofia di Slow Food scelgono materie prime locali, rispettano le stagioni, lavorano direttamente con i piccoli produttori, per conoscerli e valorizzarli.

Die Allianz ist eine große unterstützende Netzwerk, in dem die italienischen Köchen zusammen und machen einen Pakt mit dem Produzenten von Slow Food, Kochen und ein Engagement für ihre Produkte zu verbessern.

Die Köche der Allianz beitreten freut sich köstliche Gerichte zu unserer Verantwortung gegenüber denen, die die Erzeugung von Rohstoffen zu machen. Für ein gutes Essen, sondern auch echte, natürliche und sauber. Und nicht nur einfach, gezüchtet respektvoll jener, die produziert gewachsen.

Welche Art von Engagement in der Allianz?

Die Köche der Teilnahme an der Allianz sorgen für den regelmäßigen Gebrauch der Produkte von mindestens drei Präsidien der Schwerpunkt auf das Präsidium des Territoriums ist mit dem Zeichen im Menü markiert 

Um eine vollständige Rückverfolgbarkeit und eine optimale Sicht auf die Protagonisten der Slow Food-Angebot, wird das Menü immer vom Hersteller aus dem die Köche sorgen angezeigt.

Die Köche kombinieren die Allianz Philosophie von Slow Food Auswahl lokaler Rohstoffe, im Einklang mit den Jahreszeiten, die direkt mit kleinen Produzenten, zu entdecken und zu schätzen wissen.



The alliance is a great supportive network where the Italian chefs together and make a pact with the producers of Slow Food, cooking and a commitment to enhance their products.

The chefs join the alliance is pleased to make great dishes to our responsibility towards those who produce the raw materials. For a good meal, but also genuine, natural and clean. And not only just, respectful of those who produced, grown, bred.

What sort of commitment in the Alliance?

The chefs participating in the alliance ensure regular use of the products of at least three Presidia an emphasis on the Presidium of its territory, is marked with the sign in menu



To ensure complete traceability and to offer maximum visibility to the protagonists of Slow Food, the menu is always displayed by the producer from which the chefs will cater.

The chefs combine the alliance philosophy of Slow Food choosing local raw materials, comply with the seasons, working directly with small producers, to discover and appreciate.

L'alliance est un grand réseau de soutien où les chefs italiens ensemble et faire un pacte avec les producteurs de Slow Food, la cuisine et un engagement à améliorer leurs produits.

Les chefs rejoindre l'alliance est heureux de faire de grands plats de notre responsabilité envers ceux qui produisent les matières premières. Pour un bon repas, mais aussi authentique, naturel et propre. Et non seulement juste, respectueux de ceux qui produits, cultivés, élevés.

Quelle sorte d'engagement dans l'Alliance?

Les chefs participant à l'alliance d'assurer une utilisation régulière des produits d'au moins trois Sentinelles mettant l'accent sur le Présidium de son territoire, est marqué du signe dans le menu



Pour assurer la traçabilité complète et d'offrir une visibilité maximale aux protagonistes de Slow Food, le menu est toujours affiché par le producteur à partir de laquelle les chefs répondront.

Les chefs de combiner la philosophie de Slow Food alliance choix des matières premières locales, se conformer aux saisons, en travaillant directement avec les petits producteurs, pour découvrir et apprécier.

