



Quinto Quarto

e dintorni



Slow Food®
Scandicci

Menu



- ❖ Polpette di Lampredotto e Trippa Fritta accompagnate da salsa Verde e Caramello alle Cipolle
- ❖ Neccio e Biroldo  su fonduta di "Scorzabionda" e croccante al Rosmarino

Vegni e Medaglini - Scricciolo Spumante Rosato

- ❖ Risotto al Cervello e Cavolo Nero

Carpineto - Farnito Chardonnay 2016

- ❖ Bollito di Pancia, Lingua e Guancia accompagnate da salsa Verde, salsa Acciugata e Giardiniera
- ❖ Roventini

Tenuta Belvedere - L'Origine 2015



**COLTIVIAMO SOLUZIONI
PER IL CAMBIAMENTO CLIMATICO**

SPRECO ALIMENTARE

Li chiamiamo **eccedenze, surplus, invenduti, scarti** ma, qualunque sia il nome che scegliamo per parlare degli alimenti che finiscono tra i rifiuti, hanno una cosa in comune:

- hanno richiesto energia, acqua, terra, tempo, carburanti, e una serie di inquinanti per essere prodotti, trasportati, trasformati, confezionati.
- Hanno prodotto emissioni che hanno contribuito a cambiare il clima.
- Hanno richiesto denaro per essere acquistati e, ancora, energia per essere conservati. Poi sono finiti, in qualche modo, tra i rifiuti: e lì hanno consumato altre risorse.

Quindi, comunque li vogliamo chiamare...

non sono che sprechi. SPRECHI DI CIBO.

Per ogni europeo si producono circa **840 kg di cibo** all'anno. **560 kg** ce li mangiamo, al ritmo, di circa 1,5 kg al giorno.

Che fine fanno gli altri **280 kg**?

Poco meno di **200 kg** vengono sprecati prima che il consumatore ci metta su gli occhi, nei campi, nelle aziende di trasformazione, nei supermercati.





**COLTIVIAMO SOLUZIONI
PER IL CAMBIAMENTO CLIMATICO**

Gli ultimi **80 kg** circa ci premuriamo
personalmente di acquistarli per
poi buttarli in pattumiera.



Slow Food®
Scandicci



**COLTIVIAMO SOLUZIONI
PER IL CAMBIAMENTO CLIMATICO**

COSA FA SLOW FOOD

Slow Food, da oltre dieci anni, è in prima linea sul fronte del consumo di carne e del benessere animale. E, da sempre, agisce su più ambiti: **allevamento, produzione e consumo.**

È a fianco dei produttori, per migliorarne il lavoro e promuoverlo adeguatamente.

I **Presìdi di Slow Food** includono molti allevatori, produttori di carne e di prodotti lattiero caseari. Questi progetti hanno come obiettivo la valorizzazione di razze autoctone, delle produzioni tradizionali e artigianali a rischio di estinzione o svalorizzate dal mercato, e accompagnano i produttori in un percorso di crescita e miglioramento.

I disciplinari adottati da tutti i produttori dei Presìdi prevedono da molti anni modalità di allevamento corrispondenti ai bisogni naturali caratteristici della razza e rispettose del benessere animale e dell'ambiente.

Gli allevatori dei Presìdi si impegnano a:

- allevare il più possibile gli animali al pascolo e a praticare l'alpeggio
- salvaguardare le razze locali
- dedicare spazi adeguati nei ricoveri
- garantire un'illuminazione naturale adeguata





COLTIVIAMO SOLUZIONI PER IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

- praticare la linea vacca-vitello (la riproduzione avviene sempre in azienda) e i piccoli rimangono il tempo necessario con le madri
- evitare le mutilazioni, tranne la castrazione
- garantire un'alimentazione di qualità, composta di erba e fieno, miscele di cereali e leguminose, il più possibile di provenienza locale
- evitare di somministrare mangimi industriali composti con scarti industriali, urea, alimenti di scarsa qualità in genere, insilati di mais, tamponanti, integratori
- non somministrare trattamenti antibiotici preventivi, bensì praticare terapie solo quando necessarie e raddoppiando i tempi di sospensione successivi
- macellare in prossimità degli allevamenti e garantire agli animali trasporti adeguati

Nei prossimi anni, Slow Food rivedrà i disciplinari dei Presìdi per migliorare gli aspetti relativi al tema del benessere animale.

Il lavoro dei piccoli produttori che adottano sistemi buoni, puliti e giusti, nell'allevamento e nell'alimentazione degli animali è valorizzato nella nostra comunicazione e attraverso i nostri eventi

In particolare, il progetto dell'**etichetta narrante** ha un ruolo molto importante perché fornisce ai consumatori





COLTIVIAMO SOLUZIONI PER IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

informazioni indispensabili per fare **scelte consapevoli** e consente ai produttori di essere più trasparenti. Le etichette narranti forniscono informazioni su:

- caratteristiche della razza allevata
- territorio in cui vengono allevati gli animali
- modalità di allevamento (in stalla, all'aperto, in alpeggio, ..)
- pratiche legate al benessere animale
- alimentazione (origine degli alimenti e tipologia)
- terapie consentite e tempi di sospensione dei medicinali
- caratteristiche della macellazione (età e peso dell'animale) e tempi di trasporto
- tempi di frollatura delle carni

Sensibilizza i consumatori, per renderli consapevoli delle loro scelte e indurli a consumi più sostenibili

Slow Food promuove molte attività sul benessere animale e sul consumo di carne rivolte sia agli adulti sia ai bambini. Attraverso campagne specifiche, convegni, articoli o altre attività di comunicazione informiamo i consumatori sull'importanza di ridurre i consumi di carne e di scegliere carne proveniente da allevamenti che pongano particolare attenzione al benessere animale.





**COLTIVIAMO SOLUZIONI
PER IL CAMBIAMENTO CLIMATICO**

CHE COSA PUOI FARE TU

Ogni volta che fai la spesa, ricordati che le **tue scelte individuali** possono incidere su un cambiamento in positivo del sistema alimentare globale. E, parlando di carne, puoi fare davvero molto.

Scegli tagli diversi e impara a fare acquisti meno convenzionali. Un bovino non è fatto solo di “bistecche” e un pollo non è fatto di solo petto. La concentrazione della domanda sugli stessi tagli determina elevati sprechi alimentari, e tutta la carne sprecata determina un aumento spropositato della domanda di nuovi animali da allevare.

Riscoprire le ricette tradizionali ti aiuterà a capire che a ogni taglio corrispondono ricette specifiche, in grado di valorizzarlo al meglio.

- **Consuma meno carne ma di migliore qualità.** Se eviti la carne proveniente dagli allevamenti intensivi e se scegli carne prodotta secondo standard elevati di benessere animale, avrai già fatto tantissimo. E aumenta i consumi di legumi e vegetali.
- **Scegli specie e razze diverse.** In Europa si consumano prevalentemente suini e pollame; negli Stati Uniti bovini;





COLTIVIAMO SOLUZIONI PER IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

in oriente avicoli, se la domanda dei consumatori si concentra sulle stesse tipologie, solo una produzione di tipo intensivo potrà accontentarli. Variare la scelta significa allentare la pressione su determinati tipi di animali.

- **Diffida di prezzi troppo bassi**, perché spesso sono indice di una pessima qualità dell'alimentazione somministrata agli animali, di sfruttamento, di costi nascosti che ricadono sull'ambiente o ancora delle pessime condizioni lavorative applicate negli allevamenti e nei macelli industriali.
- **Ricordati che locale è meglio**. Anche quando acquisti la carne, verificane sempre la provenienza ed evita quella di importazione.
- **Leggi bene le etichette** che possono fornire informazioni utili, sul tipo di carne che stai mangiando. L'etichetta narrante dei Presìdi Slow Food, ad esempio, dà molte informazioni utili sulle caratteristiche della razza, su dove e come viene allevata, sulla sua alimentazione e sulla macellazione. Se non hai tempo per leggere, almeno informati dal tuo macellaio sulla specie di animale che stai acquistando.





COLTIVIAMO SOLUZIONI PER IL CAMBIAMENTO CLIMATICO

- Metti il **benessere animale al primo posto**. Per farlo, affidati a consorzi, associazioni o aziende che adottano disciplinari rigorosi sull'alimentazione e il benessere degli animali.
- **Non riempire troppo il tuo carrello**. Per l'acquisto di carne fresca limitati a comprare quel che consumerai nel breve periodo.
- **Sii curioso**. Chiedi al tuo macellaio carne di qualità e stimolalo a scegliere quella di animali allevati nel rispetto del loro benessere. Concediti, se puoi, qualche “gita” in fattoria, di tanto in tanto. Sarà utile per capire come vengono allevati gli animali, cosa mangiano, a che età vengono macellati.
- **Sostieni** il lavoro delle organizzazioni che si battono per affermare la necessità di politiche agricole che pongano nel giusto rilievo la questione del benessere animale e ricordati che **il consumatore ha anche un ruolo politico**, e può far sentire la propria voce alle istituzioni.

