

## PREMESSA

Terra Madre Salone del Gusto, Slow Wine Fair, Cheese, Slow Fish, i Mercati della Terra sono le principali vetrine della rete Slow Food: delle sue attività, dei suoi progetti, delle sue politiche e delle sue campagne internazionali.

È quindi fondamentale che i produttori del mercato siano ambasciatori di Slow Food e presentino prodotti coerenti con la filosofia del buono, pulito e giusto e con le campagne internazionali promosse dall'associazione:

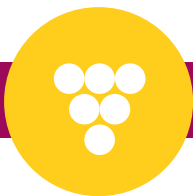
- per la difesa della biodiversità, la promozione di pratiche agroecologiche ecosostenibili, la tutela della fertilità del suolo, la buona gestione dell'acqua, la tutela del paesaggio, il rispetto del benessere animale, la trasparenza nei confronti del consumatore, la difesa del latte crudo, la promozione di forme di pesca sostenibile;
- contro l'uso eccessivo della chimica di sintesi in agricoltura (fertilizzanti e pesticidi), contro gli Ogm, contro l'uso di additivi, conservanti e coloranti, contro gli sprechi alimentari, contro l'uso eccessivo di packaging e di contenitori monouso.

Queste linee guida sono in continua evoluzione, per renderle sempre più utili ai produttori e coerenti con i principi di Slow Food.

## REGOLE GENERALI

I mercati di Terra Madre Salone del Gusto, Slow Wine Fair, Cheese, Slow Fish e i Mercati della Terra sono destinati esclusivamente ai produttori. Di conseguenza, non possono esporre e vendere i rivenditori. I prodotti presenti devono essere sempre di produzione propria, salvo eventuali deroghe. Per quando riguarda alcune filiere sono ammessi anche affinatori (ad esempio per i formaggi o i salumi). L'organizzazione dell'evento valuterà la possibilità di concedere deroghe a questo punto nel caso di soggetti particolari (ad esempio selezionatori e rivenditori che fanno parte dei circuiti del biologico e del mercato equo e solidale oppure altri soggetti che sviluppano progetti di distribuzione virtuosa).

- I prodotti non devono contenere OGM, sia nella vecchia, sia nella nuova formulazione (NBT).
- Le confezioni dei prodotti devono essere minime, facilmente scomponibili, compostabili o riciclabili.
- Gli espositori, nei giorni della manifestazione, non possono usare piatti, forchette, bicchieri in plastica, ma solo oggetti compostabili o in materiali naturali (legno, vetro, fibre vegetali eccetera).
- Chi partecipa deve descrivere il proprio lavoro con il maggiore dettaglio possibile: o sull'etichetta (l'ideale è presentare un'etichetta narrante) o con un cartello esposto nello stand.
- Le linee guida sono vincolanti. Spetta in primo luogo ai produttori garantirne il rispetto e dichiarare eventuali non conformità. L'organizzazione potrà concedere deroghe laddove lo riterrà opportuno.



## VINI

L'azienda che desidera aderire deve essere in linea con i criteri di selezione individuati dal Manifesto Slow Food per il Vino Buono, Pulito e Giusto.

Firmando il Manifesto e aderendo ai suoi principi l'azienda entra a fare parte della Slow Wine Coalition: la rete di produttori, professionisti e consumatori che condividono una stessa idea di vino.

- Le cantine devono coltivare direttamente almeno il 70% delle uve che sono utilizzate per la produzione dei loro vini (con deroghe per alcune zone che per tradizione hanno un ampio commercio di uve, come Madeira, Napa Valley, Spagna del Sud, eccetera).
- Le cantine non devono usare concimi, diserbanti e antibiotici provenienti dalla chimica di sintesi.
- L'uso delle risorse ambientali per la produzione di vino deve essere cosciente e sostenibile. Il ricorso a sistemi d'irrigazione deve essere limitato il più possibile e finalizzato a evitare casi di stress idrico severo.
- Gli edifici aziendali, se da costruire, devono rispettare il paesaggio. Qualora le costruzioni siano già esistenti, la loro eventuale ristrutturazione e conduzione deve tenere conto della sostenibilità ambientale.
- Le cantine non devono utilizzare l'osmosi inversa e metodi fisici di concentrazione del mosto. Inoltre, se non per gli spumanti o vini che lo prevedono per tradizione, non deve essere impiegato Mcc (mosto concentrato rettificato) o zucchero (a seconda dei Paesi dove si opera). Non è previsto l'uso di trucioli per aromatizzare i vini.
- La quantità di solforosa nel vino non deve oltrepassare i limiti indicati nella certificazione del vino biologico dell'Unione Europea.
- I vini devono essere specchio del terroir di provenienza, per questo motivo vediamo con favore l'utilizzo di lieviti indigeni così come la ricerca scientifica tesa a isolare lieviti autoctoni che poi possono essere replicati e utilizzati dall'azienda oppure da più vignaioli della stessa zona e denominazione.
- I vini devono essere privi dei principali difetti enologici, perché questi tendono a rendere omogenei i vini e appiattire le differenze territoriali.
- È auspicabile che la cantina collabori attivamente con l'intera comunità agricola ai fini di valorizzare il sistema agricolo dell'area territoriale dove opera. A questo proposito è assolutamente necessario che la cantina mantenga un rapporto virtuoso con i propri collaboratori e i propri dipendenti, incoraggiandone la crescita personale e professionale, ed è altrettanto necessario che la cantina collabori e condivida conoscenze con gli altri viticoltori del territorio, evitando azioni di concorrenza sleale.
- Il vignaiolo sostenibile incoraggia la biodiversità attraverso pratiche quali: l'alternanza del vigneto con siepi e aree boscate; una gestione del suolo che preveda inerbimenti e sovesci e che escluda, in ogni caso, 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; l'allevamento di animali nel rispetto del loro benessere e la produzione in azienda di letame; la produzione aziendale di compost da residui di potatura e altri materiali organici.



## DISTILLATI E LIQUORI

È indispensabile indicare la provenienza degli ingredienti che deve essere locale, con la sola eccezione di quelli non reperibili nell'ambito del territorio regionale.

Gli ingredienti devono provenire da coltivazioni sostenibili che prevedano:

- corretto uso del suolo (lavorazioni leggere, rotazioni, inerbimenti, etc.)
- concimazione di origine organica
- esclusione del diserbo chimico e di qualsiasi trattamento con ormoni e stimolatori della crescita
- prodotti di difesa a basso impatto ambientale e, per quanto possibile, applicazione della lotta biologica

Nel post raccolta delle materie prime è vietato qualsiasi trattamento chimico di conservazione.

È vietato l'uso di aromi di sintesi, coloranti, edulcoranti.

In etichetta o in scheda tecnica deve essere specificata la materia prima utilizzata: non è accettata la dicitura generica "aromi naturali", ma occorre specificare il tipo di aroma impiegato (erba, spezia, etc.).

La distillazione può avvenire sia in modo continuo che discontinuo.

I prodotti devono essere il frutto di modelli di produzione di piccola o media scala.

È preferibile che le aziende siano di tipo familiare.

È auspicabile che i produttori collaborino attivamente con l'intera comunità agricola per valorizzare il sistema agricolo dell'area in cui operano.