

E' arrivata la farfalla

della qualità **Toscana** a tavola





**PRODOTTO DA
AGRICOLTURA
INTEGRATA**

REGIONE
TOSCANA



Anche a Grosseto e provincia,
prodotti **Agriqualità**
in **negozi e ristoranti**.

Agriqualità





Agriqualità è il marchio creato dalla Regione Toscana per identificare e promuovere i prodotti agroalimentari ottenuti col metodo dell'Agricoltura Integrata, che significa:

- **Un modello di agricoltura che tutela le risorse naturali e la salute dei consumatori**
- **Rotazione delle colture**
- **Una forte riduzione nell'uso di prodotti chimici**
- **Niente OGM**
- **Elevata Sicurezza alimentare**
- **Controllo e certificazione dell'intero processo produttivo rispondente a specifici disciplinari**



Agriqualità

Agriqualità promuove un'attenta gestione della fertilizzazione, della difesa delle colture e dell'irrigazione e vieta l'impiego di materiali provenienti da Organismi Geneticamente Modificati.

Non é consentita la distribuzione di concime in misura superiore a quello che la pianta può utilizzare.

Si sostiene l'impiego di varietà di semi e di materiali di propagazione tolleranti o resistenti alle avversità, sono favorite le popolazioni di specie di insetti predatori contro quelli dannosi.

L'uso di fitofarmaci chimici di sintesi è riservato esclusivamente ai casi in cui non sia possibile impiegare mezzi alternativi ed è comunque stabilito un numero massimo di interventi e di dosi ammissibili.

In ogni caso, é incoraggiato il ricorso a prodotti naturali a basso impatto ambientale, il recupero di varietà vegetali e razze animali locali adatte all'ambiente toscano

Per quanto riguarda la zootecnia, i prodotti destinati all'alimentazione degli animali

devono essere ottenuti per la maggior parte all'interno dell'azienda e derivare anch'essi dall'agricoltura integrata.

E' prevista una grande attenzione per quanto concerne la profilassi e la cura di eventuali malattie, é tutelato il benessere degli animali garantendo la possibilità di movimento, limitando il numero dei capi allevati per unità di superficie e riducendo il più possibile le pratiche stressanti o crudeli anche nei momenti del trasporto e della macellazione.

Un patto con gli agricoltori e i consumatori

Il marchio **Agriqualità**, promuovendo un possibile metodo di produzione agroalimentare nel rispetto del territorio e a tutela della salute dei consumatori, costituisce un vero e proprio patto fra la Regione Toscana, gli agricoltori, le aziende di trasformazione e i consumatori. La forza di questo patto di fronte alla domanda crescente di fiducia e trasparenza, sta nell'impegno dei produttori agricoli di sfruttare meno le risorse naturali ottenendo prodotti salubri e nella pressione esercitata dai consumatori, che attraverso la scelta di questi prodotti ottenuti con maggiore attenzione anche per la loro salute, incentivano il sistema produttivo di Agricoltura Integrata.,





AGRIQUALITÀ

**PRODOTTO DA
AGRICOLTURA
INTEGRATA**

Marchio
rilasciato da
REGIONE
TOSCANA

CERTIFICATO (ai sensi)
della L.R. 15/04/99 n° 25

ORGANISMO DI CONTROLLO

SA PIA

autorizzato con D.D. n° 191

CODICE N°

Un' etichetta 'trasparente' con Farfalla e Pegaso

Il marchio **Agriqualità** ha introdotto il sistema di rintracciabilità in tutti i processi che vanno dalla produzione sino al consumo prima che diventasse un obbligo previsto dalla normativa.

La tracciabilità rappresenta la "capacità del concessionario di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo o l'ubicazione di un prodotto mediante identificazioni registrate. In particolare: l'origine delle materie prime e degli ingredienti, la storia dei processi relativi al prodotto, la distribuzione e l'ubicazione del prodotto dopo la consegna fino al primo acquirente".

I prodotti **Agriqualità** sono contrassegnati oltre che dal simbolo della farfalla bianca anche dal **Pegaso** della **Regione Toscana** e dai riferimenti della certificazione con l'indicazione del nome dell'organismo di controllo autorizzato.

E' infine facoltà del concessionario del marchio riportare nel contrassegno l'indicazione del luogo geografico di produzione sia della materia prima che del prodotto finito.

la pasta



il disciplinare Agriqualità prevede:

- Uso esclusivo di semola da agricoltura integrata;
- Non sono ammessi additivi di sorta alla semola;
- Pastificazione con trafilature al bronzo;
- Esclusione delle alte temperature nel processo di essiccazione (max 80°).



Cerca la **farfalla bianca**, simbolo di natura pulita

la carne



il disciplinare Agriqualità prevede:

- Divieto di allevamento di animali OGM e di animali clonati;
- Divieto di allevamenti senza terra;
- Divieto d'uso di alimenti medicati, contenenti prodotti auxinici di sintesi o OGM;
- Tempo di trasporto dalla stalla al macello inferiore a 8 ore;
- Tutela del benessere dei capi allevati riducendo le pratiche stressanti, il numero dei capi allevati per unità di superficie e assicurando la libertà di movimento.



Cerca la **farfalla bianca**, simbolo di natura pulita

i formaggi



il disciplinare Agriqualità prevede:

- Sui formaggi a latte crudo di pecora il latte deve essere trasformato entro 36 ore dalla prima mungitura;
- Il caglio usato può essere soltanto di vitello, agnello, capretto o vegetale;
- Sono vietati inoculi con OGM;
- E' vietato l'uso di prodotti sintetici per il rivestimento delle forme e in generale non sono consentiti additivi;



Cerca la **farfalla bianca**, simbolo di natura pulita

il miele



Paese di origine ITALIA



Il miele è
composto da
zucchero e
acqua e
contiene
vitamine
e sali
minerali
che lo
rendono
un
alimento
molto
salutare
e
nutri-
tivo.
Il
miele
deve
essere
conservato
in
un
ambiente
freddo
e
asciutto
per
non
perdere
le
sue
proprietà
nutri-
tive.

il disciplinare Agriqualità prevede:

- Tracciabilità completa;
- Consentiti nella raccolta solo metodi di allontanamento meccanici;
- Vietato l'uso di sostanze repellenti;
- Per deumidificare il miele è consentito il solo trattamento con aria calda o secca, la temperatura ambiente non può superare i 35°;
- Contenuto di acqua massimo consentito in ciascun vasetto il 18%;
- Vietata la pastorizzazione.



Cerca la **farfalla bianca**, simbolo di natura pulita

i negozi alimentari

CASTEL DEL PIANO

Alimentari Feri Angelo

Corso Nasini, 7
0564 955389

CASTIGLIONE DELLA PESCAIA

Alimentari Specialita' Maremmane

Via della Fonte, 14
0564 933458

CINIGIANO

Le Delizie delle Colline Amiatine

Località S. Rita
0564 906069

FOLLONICA

La Bottega Sma

Via Litoranea, 137
0566 41632

GROSSETO

L'angolo della Frutta

Via Calabria, 21
0564 417180

Punto Sma Il Fresco

Via R. Pilo, 15 - Braccagni
0564 329204

Alimentari Gastronomia Nencini

Via Petrarca, 45
Marina di Grosseto
338 5302385

Alimentari Il Pozzo del Gusto

Via Damiano Chiesa, 7/C
0564 413566

MAGLIANO TOSCANA

Alimentari Il Girasole

Via Belvedere Santini, 52
0564 589845

MANCIANO

La Nuova Vergheria del Caseificio Sociale di Manciano

Località Piano di Cirignano
0564 60941

MASSA MARITTIMA

Antica Salumeria in S. Michele

Piazza Cavour, 13
0566 902103

ROCCASTRADA

Macelleria Alimentari Mori

Via XX Settembre, 49
Montemassi
0564 579278

SATURNIA

Alimentari La Bottega di Andrea

Piazza Diaz, 4
0564 601022

SCANSANO

Alimentari Nuceria Fruit

Piazza Garibaldi, 10
0564 507453

Bottega Sma Da Silvia

Via Stazione Baccinello
0564 594033

Punto Vendita Coop Pomonte

Località Pomonte
0564 599187

i ristoranti

ALBERESE

**Ristorante
Gusta la Maremma**
S.S Aurelia Sud, km. 173
Rispecchia - 348 2423330

ALBINIA – ORBETELLO

**Ristorante
La Rosa dei Venti**
Via Aurelia, km.149,500
0564 870143

CAMPAGNATICO

**Ristorante La Cantina
di Poggio Caiano**
Via Mazzini, 19
0564 996404 - 335 399211

CAPALBIO

Osteria Scacciapensieri
Piazza della Provvidenza, 3
0564 896440

CASTELL'AZZARA

**Agriturismo
Il Cornacchino**
Pod. Cornacchino
0564 951282

CASTIGLIONE
DELLA PESCAIA
Ristorante L'Orto del Chiti
Via San Benedetto, 27
0564 934555

Ristorante Il Granaio
Via Camaiori, 10
0564 933046

Ristorante Il Votapentole
Via IV Novembre, 15
0564 934763

Ristorante Luciano & Bruna
Via Isola Clodia
0564 933613

Ristorante Il Cantuccio
Pzza indipendenza, 31
Buriano - 0564 948011

CIVITELLA PAGANICO

**Ristorante
L'Etrusca e Il Greco**
P.za Castelfidardo, 1 - Pari
0564 908672

FOLLONICA

Ristorante La Pacianca
Via Etruria, 70
0566 42072 - 320 8023081

Ristorante Lo Scarozzo

Via Pietrini, 8
0566 263620

GROSSETO

Ristorante L'Oste Scuro

Via Malenchini, 38
Braccagni - 0564 324068

Ristorante Albatros

Viale Tirreno, 52/54
Principina Mare
0564 31736

Ristorante La 16

Via Colombo, 13
0564 21693

Ristorante**Le Vecchie Usanze**

Via Scansanese, 400
Casalecci - 0564 409213

MANCIANO

Trattoria La Lanterna Blu

Via dell'Imposto, 18
0564 625009

Trattoria Da Paolino

Via Marsala, 41
0564 629388

MONTE ARGENTARIO

Ristorante La Fontanina

Via Uliveto
Località San Pietro
0564 825261

ORBETELLO

Ristorante Le Querciolaie

Località Querciolaie
Fonteblanda
0564 886106
339 7015380-349 1710098

ROCCALBEGNA

Ristorante**Antica Locanda la Pietra**

Via XXIV Maggio, 69/b
0564 989019

SANTA FIORA

Ristorante Al Ponte

Via Roma, 16
0564 977295

SATURNIA

Enoteca Ristorante**Da Alessandro**

Piazza Vittorio Veneto, 28
0564 601526

SCANSANO

Ristorante Il Grottone

Via XX Settembre, 15/17
0564 507641

Ristorante La Spianatoia

Piazza Garibaldi, 6
0564 507298

SCARLINO

Ristorante Bar Pizzeria**Oasi Maremma**

Località Canonica Bicchi
Belvedere
0566 37463

Ristorante Il Veliero

Via delle Collacchie, 20
Puntone Vecchio
0566 866219

SEGGIANO

Ristorante**Antica Tenuta Le Casacce**

Località Casacce
0564 950895

Ristorante Caffè' 60

Via Grossetana, 6
0564 955389

I' Agriqualità sul mercato

Si trovano già da tempo in commercio, con il marchio della Farfalla bianca, pasta, pane, farina, cereali soffiati, formaggi, olio extravergine di oliva, carne ovina e bovina, uova e miele.

La normazione tecnica consentirebbe di produrre anche altri prodotti non ancora sul mercato:

Paste fresche alimentari

Biscotti, e altri prodotti da forno e pasticceria

Ortofrutta

Fiori e piante ornamentali

Latte fresco

Pesci d'acqua dolce e salmastra



Richiedi i simpatici
gadget* Agriqualità:
borsa shopping nei negozi,
logo magnetico nei ristoranti.

* Fino ad esaurimento scorte.



Cerca la **farfalla bianca**, simbolo di natura pulita



www.agriqualità.arsia.toscana.it

