

# **ANTICO MERCATO DI VOLPEDO**

## **LUNGO LA SRADA DEL SALE**

### **DISCIPLINARE ORTAGGI, FARINE, PANE**

#### **ORTAGGI, LEGUMI, PANE**

Gli ortaggi, la frutta, i cereali e i legumi dovranno provenire esclusivamente da coltivazioni biologiche in fase avanzata di conversione (terreni dove da tre anni sono state assunte pratiche culturali ammesse nell'agricoltura biologica o biodinamica).

Frutta e ortaggi dovranno essere di stagione. Si ammette lo scambio di prodotti fra aziende nord-sud Italia e la distribuzione di prodotti di provenienza solo italiana.

Il metodo di coltivazione di tutti i prodotti aziendali è garantito dal regime di controllo ICEA (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale).

#### **FARINE E PANE**

\* Le farine dovranno provenire di preferenza da coltivazioni biologiche e/o biodinamiche certificate, con grado di raffinazione massimo 0, preferendo quelle di produzione locale e comunque italiane.

\* Dovrà essere indicato il metodo di molitura sono ammesse solo macine a pietra o mulini a cilindri lenti senza separazione del germe e strati esterni.

\* Il pane deve essere impastato a mano e cotto in forno a legna.

\* È preferibile l'utilizzo di lievito madre naturale o del metodo "biga" (lievito madre con piccola aggiunta di lievito di birra) piuttosto che solo lievito di birra, di provenienza industriale.

È vietato l'utilizzo di miglioratori e coadiuvanti per panificazione, additivi, stabilizzanti, conservanti, esaltatori dei sapori, farine maltate ed estratti di malto, coadiuvanti enzimatici, lecitine ed emulsionanti, coloranti, lucidanti, cere, aromi artificiali e qualunque aroma se pur definito naturale non derivante dal prodotto naturale di cui si vuole riprodurre l'aroma.