

DISCIPLINARE DI AGROÀ

Premessa

Nell'ambito del sistema Grand Terroir®, ideato dal Gruppo LaC, è nato Agroà®: territori da gustare. L'appellativo di "eccellenza" è troppo spesso abusato o facilmente attribuito, magari per ragioni di marketing, a prodotti agroalimentari ed enogastronomici che non lo meritano. Agroà®, nell'ambito di un proprio rigido Disciplinare che mira a costruire un solido rapporto fiduciario con Aziende produttrici aderenti al sistema Grand Terroir, propone una propria esclusiva collezione di specialità agroalimentari, enogastronomiche ed artigianali che siano autentica espressione dei relativi territori e terroir di riferimento. I parametri utilizzati da Agroà® per arricchire la propria collezione sono diversi, anche se gli stessi non devono necessariamente coesistere: filiera corta; filiera italiana; filiera meridionale; filiera mediterranea; qualità certificata; distintività culturale; prodotto identitario; artigianalità; specialità di montagna; autenticità; tutela della biodiversità; sostenibilità ambientale; biologico; biodinamico; naturale; agricoltura eroica; difesa delle tradizioni locali; salvaguardia del benessere animale; prodotti della Dieta Mediterranea.

Le specialità agroalimentari, enogastronomiche e artigianali selezionate da Agroà® vengono indicate al consumatore con uno specifico simbolo distintivo e sono anche elencate, e quindi consultabili, su un apposito spazio online. Le Aziende produttrici firmano, sotto la propria responsabilità, il rigido disciplinare predisposto da Agroà®, autorizzando la stessa a ritirare in qualsivoglia momento i propri contrassegni distintivi qualora non ne esistano più le condizioni.

La credibilità di Agroà® nasce dalla specifica volontà di selezionare e condividere solo il meglio in un rapporto di assoluta trasparenza fra produttori, consumatori e protagonisti della ristorazione o della ricettività alberghiera. Una credibilità rafforzata, grazie alla forza della comunicazione, da un rapporto continuo, forte e diretto con l'opinione pubblica e con la Community di Grand Terroir®.

Disciplinare

Il Produttore che aderisce al sistema Grand Terroir® e alla collezione Agroà® si assume la piena responsabilità, anche in sede legale, di tutte le dichiarazioni rilasciate circa la natura dell'Azienda e dei relativi prodotti (specialità agroalimentari, enogastronomiche, artigianali) rispetto alle quali si richiede l'ingresso in Agroà®.

Il Produttore è pienamente consapevole dell'approccio fiduciario di Agroà® che comunicherà al grande pubblico, attraverso i propri mezzi mediatici, le informazioni ricavate dalle Dichiarazioni dei singoli Produttori aderenti. Agroà® da parte sua potrà aggiungere o meno descrizioni relative al gusto soggettivo, ai richiami storici e culturali, alla specificità del territorio di provenienza, al possibile abbinamento con altre specialità, all'utilizzazione del prodotto nella gastronomia: tutte informazioni, queste ultime, che non integrano e/o modificano le Dichiarazioni del Produttore, ma piuttosto le accompagnano per una più puntuale diffusione e fruibilità collettiva.

Ogni dichiarazione falsa e non veritiera del Produttore danneggerebbe gravemente non solo il rapporto fiduciario costruito con Agroà®, che si riserva il diritto unilaterale e insindacabile di escludere in qualsivoglia momento ogni prodotto rientrato nella propria collezione, ma anche con la Community di Agroà® e con il vasto pubblico raggiunto dalle azioni di comunicazione integrata portate avanti dal sistema Grand Terroir®, ideato dal Gruppo LaC, è da Agroà® stessa.

Il Disciplinare prevede che per ogni singolo prodotto il produttore aderente sottoscriva una o più delle seguenti categorie, assumendosene pienamente la responsabilità.

- Materia prima prodotta in proprio in Calabria
- Materia prima acquistata fuori Calabria, in

- Materia prima trasformata in proprio in Calabria
- Materia prima trasformata fuori della Calabria, in
- Materie prime parzialmente prodotte e trasformate in Calabria (nella percentuale del
- Prodotto confezionato in proprio in Calabria
- Prodotto confezionato fuori della Calabria, in
- Prodotto commercializzato in proprio
- Prodotto commercializzato attraverso
- Prodotto di Filiera Corta tracciata e tracciabile
- Prodotto di Filiera Italiana tracciata e tracciabile
- Prodotto di Filiera Meridionale (Sud Italia, Isole comprese) tracciata e tracciabile
- Prodotto di Filiera Mediterranea tracciata e tracciabile
- Prodotto con il seguente Marchio di Qualità Certificata Ue: Dop; Igp; Stg
- Prodotto rientrante nell'Elenco Pat del Mipaaf, scheda Calabria
- Prodotto con specifica distintività culturale: Calabria; Meridionale; Italiana; Mediterranea
- Prodotto identitario: Calabro; Meridionale; Italiano; Mediterraneo (alla specifica identità culturale si aggiunge il concetto di storicità riconosciuta)
- Produzione artigianale
- Produzione industriale
- Specialità di Montagna
- Prodotto che risponde al concetto di Autenticità (culturale, tradizionale, nella scelta delle materie prime, nelle tecniche di lavorazione...)
- Prodotto attento al valore della Sostenibilità Ambientale
- Prodotto attento alla Tutela della Biodiversità
- Prodotto Biologico

- Prodotto da agricoltura biodinamica
- Prodotto naturale (senza aggiunta di sostanze chimiche: coloranti, addensanti, conservanti...)
- Prodotto da Agricoltura Eroica (portata avanti in territori disagiati e privi o carenti di servizi primari, in territori difficilmente raggiungibili, soggetti a condizioni climatiche molto sfavorevoli...)
- Specialità finalizzata anche alla difesa delle Tradizioni Locali
- Prodotto attento alla salvaguardia del Benessere Animale
- Prodotto tipico e riconosciuto della Dieta Mediterranea
- Prodotto certificato da.....,

.....

Il Produttore che approva il presente Disciplinare è consapevole che la propria specialità selezionata verrà sottoposta di continuo al giudizio del grande pubblico, nonché di operatori professionali (chef, cuochi, ristoratori, albergatori, sommelier, esperti di prodotti agroalimentari, altri produttori, giornalisti specializzati...), e che pertanto le sue Dichiarazioni vengono di fatto vagliate e ulteriormente certificate, in senso mediatico, dalla Community di Grand Terroir®.