



REGOLAMENTO DI AMMISSIONE E ATTIVITA'

1. Regole di ammissione
2. Missione
3. Attività
4. Produttori "SlowCooking"

Art. 1

REGOLE DI AMMISSIONE

1. Sono soci di SlowCooking tutte le persone fisiche maggiorenni, società od enti simili che richiedono l'adesione attraverso apposito modulo, accettano le regole dello Statuto e di tutti i suoi allegati e versano la quota annuale di 150 euro.
2. Il richiedente deve essere il titolare o contitolare del ristorante. Nel caso lo chef e il titolare non siano la stessa persona, lo chef deve essere in sintonia con la filosofia SlowCooking.
3. Titolarità o contitolarietà della licenza d'esercizio
4. Il ristorante deve essere aperto da almeno 2 anni
5. La Cucina del Ristorante deve inequivocabilmente essere espressione del proprio territorio con l'utilizzo di prodotti in sintonia con la filosofia SlowCooking, tracciabili e sostenibili e che rispettino l'identità del territorio
6. Il Ristorante è tenuto a promuovere e valorizzare i prodotti locali utilizzati nella preparazione dei piatti indicando sul menù, o attraverso un apposito supporto, i dati del produttore per una adeguata tracciabilità e promozione.
7. Il Ristorante è tenuto a proporre un Menù degustazione denominato "Menù SlowCooking" composto dai piatti che meglio esprimono la filosofia SlowCooking. Ogni portata del "Menù SlowCooking" dovrà avere tra gli ingredienti principali un prodotto che al meglio rappresenti la filosofia SlowCooking.

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



8. La carta dei vini deve avere chiara la proposta dei Vini di qualità della regione.
9. La richiesta deve essere fatta per iscritto allegando fotocopia della carta d'identità, della licenza d'esercizio, del menu e della carta dei vini del ristorante. SlowCooking si riserva di verificare il rispetto dei punti sopraccitati e di verificare tramite visite dirette i requisiti del candidato. Qualora il candidato abbia i requisiti richiesti dovrà versare 1000,00 euro che comprendono la quota, una tantum, di ammissione a SlowCooking di 850,00 euro e 150,00 di quota associativa annuale.
10. SlowCooking si riserva di valutare le richieste di ammissione in un periodo di tempo compreso tra 1 e 12 mesi dal ricevimento della domanda di ammissione. Uno o più delegati SlowCooking visiteranno il ristorante per valutarne i requisiti e la qualità della Cucina proposta.
11. Le domande vanno inoltrate inviando il materiale a:
associazione@slowcooking.org
oppure inviando una Raccomandata a:
Ristorante Osteria del Crotto
Via Pedemontana,22
23017 Morbegno (SO)
Telefono 0342 614800
info@osteriadelcrotto.it
12. La validità della qualità di socio, efficacemente conseguita all'atto di presentazione della domanda di ammissione, è subordinata all'accoglimento della domanda stessa da parte del Consiglio direttivo il cui giudizio deve sempre essere motivato e contro la cui decisione è ammesso appello all'assemblea generale.



13. Si perde la qualifica di socio per:
 - a) mancato pagamento della quota associativa annuale di 150,00 euro;
 - b) esclusione deliberata, a maggioranza assoluta dei componenti del Consiglio Direttivo, qualora il comportamento o le attività del socio siano in palese contrasto con il presente Statuto, non rispettino le linee guida del regolamento allegato o per azioni ritenute disonorevoli dentro e fuori dell'associazione
14. Ogni Socio è tenuto a partecipare ad almeno 2 eventi annuali organizzati o promossi da SlowCooking
15. Ogni Socio si impegna a partecipare ed organizzare manifestazioni che promuovano la filosofia SlowCooking
16. Ogni Ristorante è tenuto ad organizzare almeno 2 evento/cena all'anno in collaborazione con almeno un altro socio. Gli eventi dovranno essere comunicati al Consiglio Direttivo con almeno un mese di anticipo

Art. 2

MISSIONE

SlowCooking, senza distinzione di sesso, di razza, di lingua, di religione, di opinioni politiche, di condizioni personali e sociali, opera, per la valorizzazione, promozione, sostegno e recupero dei prodotti e dei produttori del territorio lombardo, in chiave socio-economico-ambientale-culturale, attraverso l'utilizzo e la sperimentazione dei prodotti stessi nelle proposte gastronomiche e culinarie degli associati.

Al fine di ottenere tali scopi, ogni Socio SlowCooking si propone, in particolare di:

1. promuovere lo scambio diretto delle esperienze fra soci per la crescita culturale degli stessi.
2. formare i giovani aspiranti cuochi alla filosofia SlowCooking;
3. educare, in particolare, le giovani generazioni sul cibo, sul gusto e sulla capacità di compiere scelte alimentari responsabili;

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



SlowCooking

Cucina e cultura del territorio

4. promuovere e diffondere il più possibile la filosofia del gruppo cercando di coinvolgere sempre più colleghi.
5. incentivare i produttori a migliorarne la qualità cercando di definire degli standard minimi di qualità, a cimentarsi nella realizzazione di nuovi prodotti o al recupero di prodotti lasciati andare in disuso.
6. promuovere il ritorno alla produzione tradizionale da parte dei giovani produttori.
7. promuovere la virtuosa pratica dello scambio di informazioni tra produttori
8. promuovere pratiche che tutelino il benessere animale;
9. promuovere la pratica di una diversa qualità della vita, fatta del rispetto dei tempi naturali, dell'ambiente e della salute dei consumatori, favorendo la fruizione di quei prodotti che ne rappresentano la massima espressione qualitativa del proprio territorio;
10. valorizzare e promuovere modelli di economia locale di produzione alimentare;
11. operare per la difesa dell'ambiente, del paesaggio, del suolo e del territorio; sottolineando il legame tra produzione e consumo di cibo e costi ambientali.

Art. 3 ATTIVITA'

Per il raggiungimento delle finalità di cui all'art. 2, ogni Socio SlowCooking si impegna, a titolo esemplificativo e non esaustivo, a:

- a) formare i giovani aspiranti cuochi alla filosofia SlowCooking, attraverso l'insegnamento nelle proprie cucine, alla promozione di stage formativi presso gli altri soci SlowCooking, al coinvolgimento degli stessi nelle iniziative e nelle manifestazioni.
- b) sperimentare tutte le applicazioni possibili dei prodotti del territorio affinché si riesca a svilupparne al massimo il potenziale.

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org



- c) creare una “banca dati” delle ricette del gruppo affinché vengano catalogate e messe a disposizione dei vari soci per un migliore utilizzo dei prodotti del territorio. Inoltre viene promosso lo scambio diretto delle esperienze fra soci per la crescita culturale degli stessi.
- d) diffondere il più possibile la filosofia del gruppo cercando di coinvolgere sempre più colleghi.
- e) partecipare, organizzare e promuovere manifestazioni ed eventi enogastronomici che promuovano la filosofia SlowCooking.
- f) organizzare viaggi enogastronomici culturali (visite ad aziende vitivinicole, produttori alimentari, partecipazione a fiere e convegni)
- g) ricercare e selezionare i produttori e i prodotti che rispecchiano la filosofia SlowCooking, con particolare attenzione ai metodi tradizionali di allevamento, coltivazione, raccolta, affinamento, nel rispetto ambientale e delle normative igienico-sanitario.
- h) istituire una banca dati dove raccogliere tutti i dati relativi al produttore e ai prodotti dello stesso.
- i) organizzare incontri tra i vari produttori e con i soci stessi, atti allo scambio delle informazioni relative al prodotto in oggetto. Tali incontri saranno di fondamentale importanza per la crescita del movimento.

SLOWCOOKING

Via Valbruna, 21 – 23013 Cosio Valtellina (SO) Telefono 0342/614800 fax 035/5684930
info@slowcooking.org – www.slowcooking.org