



## Adesione al progetto "EMYS"

### Premesse generali

Tutte le strutture aderenti, si fanno ambasciatrici della loro terra riaffermando il forte legame con la storia, la cultura e le identità locali. Chi aderisce al **progetto "EMYS"** diventa parte di una rete di collaborazione, diventando sostegno per la valorizzazione del brand turistico Albenga e per le produzioni agroalimentari locali dei piccoli produttori, custodi della biodiversità, impiegando ogni giorno (qualora attività legata alla somministrazione) nelle proprie cucine: ortaggi, frutti, formaggi, latte, pane, uova, carni, pesci, olio, vini e birre prodotti localmente e cercando di evitare l'abbandono delle colture tradizionali, contrastando così la standardizzazione del cibo e sviluppando un turismo legato alla valorizzazione dei prodotti del territorio. Valore aggiunto è il **NON uso della plastica** a favore di materiali come il vetro o prodotti ecocompatibili e compostabili (mater-bi etc...).

### Obiettivi

- Il ristorante o struttura ricettiva con cucina all'interno, che aderiscono al progetto, dovranno proporre per tutto l'anno nel proprio menù almeno un piatto per portata legato alla tradizione con materie prime di qualità (locali, sostenibili e di stagione)
- I piatti tradizionali o contenenti prodotti tradizionali potranno e dovranno essere evidenziati in menù con il marchio EMYS
- Alcune proposte dei piatti del menù dovranno rispettare la stagionalità dei prodotti nella scelta degli ingredienti e rispettarne la territorialità ("I Quattro di Albenga" ad es. di cui fa parte il Presidio Slow Food dell'asparago violetto);

### Ogni volta che ciò sia fattibile:

- Il ristoratore dovrà stabilire, un rapporto diretto con i produttori che forniscono le materie prime recuperate il più possibile sul **territorio ingauno**; fondamentale è l'utilizzo di prodotti biologici o comunque coltivati senza l'uso di pesticidi né di altri prodotti chimici o OGM, attenti all'ambiente, al paesaggio ed al benessere animale.
- Il menù dovrà contenere il nome ed i riferimenti del produttore dal quale il locale si rifornisce in modo da creare ancor più sinergia tra produttori (agricoltori, produttori di olio, di vino, pescatori etc), trasformatori (cuochi, barman, albergatori etc.) e consumatori che così informati potranno accedere ai produttori per eventuali **acquisti**; tutto ciò sempre a salvaguardia dei saperi gastronomici e delle culture locali;
- Per quanto riguarda i **prodotti ittici**, viene raccomandato l'utilizzo di un numero adeguato di specie meno conosciute ma non certo meno gustose, come zerri, bughe etc;
- I **vini** proposti al pubblico devono comprendere etichette, tra bianchi, rossi, rosati e da dessert, dei produttori presenti sul territorio. Si ricorda a tale proposito che Albenga è **Città del Vino** oltre ad avere ad Ortovero, quindi a pochi chilometri di distanza, la sede di una delle Enotecche Regionali della Liguria.

Si ritiene di fondamentale importanza la **formazione del personale** da parte del ristoratore, bar o albergatore, ecc..., in modo tale che egli possa rispondere alle richieste di informazioni sui prodotti utilizzati, raccontandone la storia e dia anche indicazioni su dove reperirli ed eventualmente acquistarli. I locali aderenti questo progetto dovranno esporre la **vetrofanìa del progetto "EMYS"** fornita dal Comune di Albenga. A discrezione, presso l'esercizio, potrà essere creato un apposito spazio di vendita di prodotti del territorio.

Sulla base di quanto dichiarato nel presente **progetto di alleanza**, la sottoscrizione dello stesso rappresenta un impegno da parte del ristoratore o struttura ricettiva, che quindi si riconosce nel progetto. Chiunque abbia sottoscritto il presente accordo, potrà essere soggetto ad un **controllo di qualità**, da parte della commissione di valutazione del marchio EMYS, che avrà il compito di verificare occasionalmente la messa in pratica dei principi a cui si ispira il progetto EMYS. In caso di forte discrepanza agli obiettivi del progetto, la commissione concorderà con la struttura le misure da attuare, pena l'esclusione del progetto. Il protocollo d'intesa ha una durata di un anno e si intende tacitamente rinnovato. In caso di rescissione da parte di una delle parti, è necessario farne comunicazione per iscritto.