

Scheda di partecipazione al concorso

La Terra Nel Piatto

concorso organizzato dalla Comunità del Cibo "Bio-diversamente Piana"

Nome del concorrente (o del gruppo, famiglia o classe scolastica):

Membri del gruppo (opzionale):

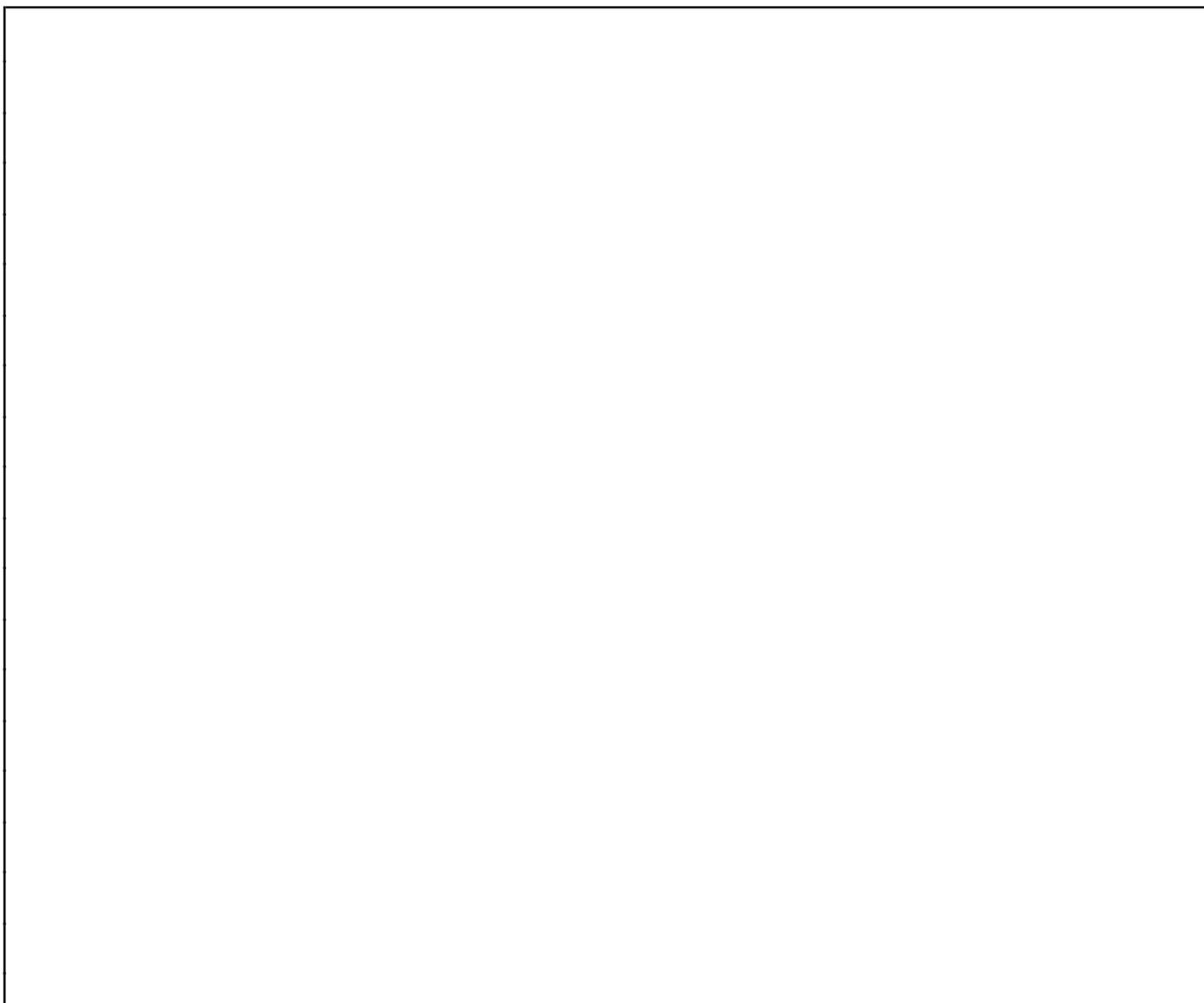
Comune di Residenza:

Indirizzo email:

Numero di cellulare:

Nome del piatto:

Ingredienti



Allegare alla email una foto di presentazione della piatto per il concorso di fotografia.

Valutazione dei primi tre ingredienti

Nome del primo ingrediente:

Provenienza:

- Alimento proveniente da una filiera locale (max 20km da casa) (10 punti)
- Toscana (8 punti)
- Italia (6 punti)
- Altro (0 punti)

Produzione

- Biologico (10 punti)
- Altre certificazioni o autoprodotta (8 punti)
- Convenzionale (0 punti)

Il prodotto è di stagione? SI (10 punti) NO o Non valutabile (alimento sempre disponibile) (0 punti)

Il prodotto valorizza la biodiversità?

Proviene da un presidio Slow Food, E' un Prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano (PAT), Prodotto IGP, Prodotto DOC, DOCG, Prodotto di Varietà Antica o rara

SI (10 punti) Non è un alimento legato a una biodiversità (0 punti)

Impronta ecologica degli alimenti (relativa alle emissioni di anidride carbonica):

Categoria	Punti
Frutta, verdura, legumi freschi, pasta, pane fresco, farro e miglio	10 punti
Riso, Latte, formaggi, uova, seitan, soia e derivati	8 punti
Pollame, pesce fresco, cioccolato e frutta esotica	6 punti
Carne di maiale (fresca)	4 punti
Carne di manzo (fresca) e alimenti animali e vegetali surgelati	2 punti
Prodotti industriali e già pronti	0 punti

Contrassegnare con una X la categoria alimentare del primo ingrediente

Allegare un massimo di 5 foto che attestino quanto dichiarato per il primo ingrediente.

Nome del secondo ingrediente:

Provenienza:

- Alimento proveniente da una filiera locale (max 20km da casa) (10 punti)
- Toscana (8 punti)
- Italia (6 punti)
- Altro (0 punti)

Produzione

- Biologico (10 punti)
- Altre certificazioni o autoprodotta (8 punti)
- Convenzionale (0 punti)

Il prodotto è di stagione? SI (10 punti) NO o Non valutabile (alimento sempre disponibile) (0 punti)

Il prodotto valorizza la biodiversità?

Proviene da un presidio Slow Food, E' un Prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano (PAT), Prodotto IGP, Prodotto DOC, DOCG, Prodotto di Varietà Antica o rara

SI (10 punti) Non è un alimento legato a una biodiversità (0 punti) alimentare,

Impronta di CO₂ degli alimenti:

Categoria	Punti
Frutta, verdura, legumi freschi, pasta, pane fresco, farro e miglio	10 punti
Riso, Latte, formaggi, uova, seitan, soia e derivati	8 punti
Pollame, pesce fresco, cioccolato e frutta esotica	6 punti
Carne di maiale (fresca)	4 punti
Carne di manzo (fresca) e alimenti animali e vegetali surgelati	2 punti
Prodotti industriali e già pronti	0 punti

Contrassegnare con una X la categoria alimentare del secondo ingrediente

Allegare un massimo di 5 foto che attestino quanto dichiarato per il secondo ingrediente.

Nome del terzo ingrediente:

Provenienza:

- Alimento proveniente da una filiera locale (max 20km da casa) (10 punti)
- Toscana (8 punti)
- Italia (6 punti)
- Altro (0 punti)

Produzione

- Biologico (10 punti)
- Altre certificazioni o autoprodotta (8 punti)
- Convenzionale (0 punti)

Il prodotto è di stagione? SI (10 punti) NO o Non valutabile (alimento sempre disponibile) (0 punti)

Il prodotto valorizza la biodiversità?

Proviene da un presidio Slow Food, E' un Prodotto Agroalimentare Tradizionale Italiano (PAT), Prodotto IGP, Prodotto DOC, DOCG, Prodotto di Varietà Antica o rara

SI (10 punti) Non è un alimento legato a una biodiversità (0 punti) alimentare,

Impronta di CO₂ degli alimenti:

Categoria	Punti
Frutta, verdura, legumi freschi, pasta, pane fresco, farro e miglio	10 punti
Riso, Latte, formaggi, uova, seitan, soia e derivati	8 punti
Pollame, pesce fresco, cioccolato e frutta esotica	6 punti
Carne di maiale (fresca)	4 punti
Carne di manzo (fresca) e alimenti animali e vegetali surgelati	2 punti
Prodotti industriali e già pronti	0 punti

Contrassegnare con una X la categoria alimentare del terzo ingrediente

Allegare un massimo di 5 foto che attestino quanto dichiarato per il terzo ingrediente.