



# Acquistare direttamente dai produttori: vantaggi per tutti

**CINQUE BUONE RAGIONI** per acquistare dai produttori di Cia Toscana:

**1. QUALITÀ SUPERIORE** / Acquistando direttamente dagli agricoltori, ricevi alimenti freschi e genuini che sono stati coltivati con cura e passione.

**2. SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE** / L'acquisto diretto aiuta a tagliare i trasporti lunghi e le confezioni eccessive.

**3. SOSTEGNO LOCALE** / Le piccole imprese agricole sono il cuore delle nostre comunità locali.

**4. TRADIZIONE E GUSTO** / Scoprirai storia e gusto locale, come quello dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali che uniscono usanze secolari e sapori autentici.

**5. SICUREZZA DELL'ACQUISTO** / L'acquisto diretto garantisce che stai ottenendo un prodotto autentico non contraffatto.

# Cia Toscana favorisce l'acquisto attraverso du



## 1. La Spesa in Campagna

L'associazione "La Spesa in Campagna" si dedica a promuovere la filiera corta e la qualità dei prodotti agricoli. I vantaggi della Spesa in Campagna sono tanti:

- Stabilisce relazioni dirette tra agricoltori e consumatori, riavvicinando le persone alla fonte dei loro alimenti.
- Fa conoscere la storia di ogni prodotto di qualità, le persone dedite alla loro creazione e i campi da cui provengono.
- Contribuisce allo sviluppo dei territori di origine dei prodotti di eccellenza locali.
- Garantisce prezzi equi, legati esclusivamente ai processi produttivi e non ai passaggi intermedi nella filiera.

### LA STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI

Nei Mercati e nelle Botteghe della Spesa in Campagna, troverai prodotti che rispecchiano la freschezza, la stagionalità e l'origine locale. Scopri cosa offriamo in ogni stagione:



**PRIMAVERA** / bieta, lattughe, fave, piselli, fagiolini, carciofi, ciliegie, fragole, albicocche.



**ESTATE** / pomodori, zucchini, peperoni, melanzane, cetrioli, pesche, susine, anguria, melone.



**AUTUNNO** / spinaci, cicoria, finocchi, zucche, uva, castagne, diosperi, noci, nocciole, mandorle.



**INVERNO** / cime di rapa, ravanelli, cavoli, porri, radicchi, pere, mele, kiwi, melagrana.

*Puoi trovare i produttori de La Spesa in Campagna,  
i mercati e le botteghe in Toscana al seguente indirizzo:*  
**[www.ciatoscana.eu/spesaincampagna](http://www.ciatoscana.eu/spesaincampagna)**

# acquisto diretto dai produttori e strumenti:



## 2. Il portale [www.qualitatoscana.com](http://www.qualitatoscana.com)

**Qualità Toscana**  
*Il cuore dell'agricoltura*

“Qualità Toscana” - all’indirizzo internet [www.qualitatoscana.com](http://www.qualitatoscana.com) - è il nostro nuovo portale dedicato alla promozione delle aziende, dei prodotti e delle attività di vendita diretta degli associati.

Qualità Toscana, rappresenta un’opportunità senza precedenti per aumentare la visibilità delle aziende, offrendo un’ampia gamma di informazioni, servizi e possibilità di navigazio-

ne, allo scopo di rendere facile e coinvolgente la scoperta dei prodotti da parte dei fruitori/navigatori.

Per ulteriori informazioni o chiarimenti, siamo sempre a vostra disposizione. Vogliate contattarci per qualsiasi necessità alla mail [supporto@qualitatoscana.com](mailto:supporto@qualitatoscana.com) Oppure contattate gli uffici Cia, trovate gli indirizzi su [www.ciatoscana.eu/sedi](http://www.ciatoscana.eu/sedi)

## MERCATI E BOTTEGHE LA SPESA IN CAMPAGNA IN TOSCANA



## PAT

I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) istituiti ai sensi dell'art. 8, comma 1 del D.lgs n.173 del 1998, sono i prodotti alimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF) è istituito l'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, formato dai prodotti definiti tradizionali dalle regioni e dalle province autonome di Trento e di Bolzano ed inseriti nei rispettivi elenchi. Il Ministero per le politiche agricole cura la pubblicazione annuale dell'elenco, promuovendone la conoscenza a livello nazionale ed estero. In Toscana l'elenco dei PAT conta circa 500 prodotti che rappresentano un patrimonio gastronomico caratteristico, espressione della tradizione e del territorio regionale.



## DOP E IGP

Quando vedi marchi come DOP (Denominazione di Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta), puoi essere certo di acquistare prodotti di alta qualità con una storia autentica. Questi marchi garantiscono che i prodotti sono stati prodotti seguendo rigorosi standard e tradizioni regionali.

Le DOP e le IGP sono regolamentate principalmente dalla legislazione europea, che ha istituito un regime comune di qualità per i prodotti agricoli e alimentari. Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 definisce le DOP come prodotti che provengono da una specifica zona geografica, la cui qualità o caratteristiche sono essenzialmente o esclusivamente dovute a un ambiente geografico particolare, con i fattori naturali e umani che ne derivano. Le IGP sono prodotte collegati a una specifica regione o luogo e la cui qualità, reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a questa origine geografica. La Toscana ha oltre 30 prodotti DOP e IGP, coltivati e realizzati anche da associati Cia Toscana.

