



Accademia delle 5T

DISCIPLINARE ETICO GENERALE

- L'Accademia delle 5 T interpreta le caratteristiche di territorialità, tradizione e tipicità come attributi della qualità, pertanto ammette esclusivamente soci che hanno scelto di produrre, commercializzare o somministrare prodotti di qualità e di svolgere la propria opera nella massima trasparenza sia per quanto si riferisce alle provenienze dei prodotti (con anche la finalità di una perfetta tracciabilità) sia per quanto attiene alla loro freschezza, sia infine nella chiarezza dei prezzi.
- E' il Consiglio direttivo a giudicare se il livello di qualità di un aspirante socio è sufficiente per la sua ammissione. Per farlo può avvalersi di apposite commissioni. Il Socio dell'Accademia ne riconosce la competenza e ne accetta a priori il verdetto.
- Si intende per tradizionale di un territorio ciò che è prodotto o somministrato nel territorio stesso per radicate e diffuse abitudine e cultura assumendo nel territorio stesso caratteristiche di diversità e qualità superiore. La tradizione può avere origine da una vocazione naturale o da una vocazione culturale, ovvero dalla storia sociale ed economica del territorio.
- Si intende per tipico ciò che è esclusivo del territorio o che nel territorio ha caratteristiche di diversità e/o qualità superiore indipendentemente dalla sua presenza storica nel territorio stesso. Tale diversità può dipendere solo da fattori naturali, ovvero condizioni pedoclimatiche particolarmente vocate. Qualora dipendesse da fattori umani, ovvero culturali, si tratterebbe di prodotto già annoverabile tra i prodotti tradizionali. Non è infatti da ritenersi tipico un prodotto solo perché in un determinato territorio sono casualmente presenti uno o più operatori particolarmente bravi.
- Il socio dell'Accademia produce, commercializza o somministra prodotti agroalimentari legati al territorio in cui opera in quanto tipici e/o tradizionali. Qualora si trattasse di un punto vendita o di un'azienda di ristorazione può anche non operare all'interno del territorio in cui si riconosce purché ad esso si riferisca in modo ufficiale e trasparente. Ci si riferisce in tal caso, per esempio, ai ristoranti regionali o ai negozi di prodotti regionali situati nelle città.
- Il territorio va inteso in senso il più possibile ristretto, ma i limiti sono stabiliti secondo la tipologia del prodotto coinvolto. In casi particolarissimi può essere addirittura interpretato come "Italia" tout court, ove trattasi di attività in cui l'Italia si è distinta più per motivi culturali generali che per motivi legati alla sua diversità ambientale, oppure in casi in cui una tradizione si è spalmana nel tempo su tutto il territorio nazionale. Nel primo caso si può citare a esempio la torrefazione del caffè o la cioccolateria, nel secondo la pasta secca nei formati più diffusi o la conserva di pomodoro. Per le aziende di questi settori saranno la qualità e la naturalità del loro lavoro a consentire o meno l'accesso all'Accademia.
- Il socio dell'Accademia può anche affiancare altri prodotti a quelli del suo territorio se non esistono nel territorio stesso, purché trattasi esclusivamente di prodotti naturali e di qualità.
- Un'azienda che ha più linee di produzione di cui non tutte rispettano il presente disciplinare e quello di categoria può ugualmente associarsi alle seguenti condizioni:
 - si avvarrà del nome dell'Accademia e delle attività promosse dalla stessa esclusivamente per i prodotti che ne rispettano il disciplinare

- l'intera produzione aziendale è comunque improntata a una qualità dignitosa e a una perfetta trasparenza
- i prodotti che rispettano i disciplinari dell'Accademia sono comunque facilmente identificabili e separabili dalla restante produzione aziendale
- Le aziende esclusivamente commerciali (negozi, banche di mercato e affini) che, ovviamente, debbono ampliare l'offerta anche a prodotti generici né tradizionali né tipici, sono ammesse all'Accademia se privilegiano i prodotti del territorio per le tipologie che ne prevedono e/o se organizzano dei settori specializzati. Debbono comunque garantire l'assoluta trasparenza sulle provenienze e un'offerta genericamente improntata, ove possibile, a qualità e naturalità.
- Il socio dell'Accademia per ogni tipologia di prodotto proposto deve sempre privilegiare, se esiste ed è disponibile, quello del territorio. Può sostituirlo per motivi stagionali o di momentanea irreperibilità con quello di altre provenienze solo a condizione che precisi nel menu, nel listino, nell'etichetta o in qualsiasi altro modo immediatamente percepibile dal cliente, la diversa provenienza.
- Il socio dell'Accademia può affiancare il prodotto del territorio con un analogo prodotto di diversa provenienza purché quest'ultima sia palesemente evidenziata.
- E' vietato ai soci dell'Accademia l'utilizzo di additivi e aromi di sintesi chimica e in genere non naturali. Pochissime eccezioni possono essere ammesse nei disciplinari di categoria, limitatamente a ingredienti che vengono utilizzati per radicata tradizione e comunque entro limiti, ben più severi di quelli di legge, che garantiscano la loro assoluta innocuità.
- I grassi ammessi come condimento nelle aziende socie dell'Accademia sono: olio extravergine d'oliva, burro, strutto, lardo, grasso di anatra, grasso d'oca, grasso di rognone. Sono ammessi anche oli di semi purché estratti per pressione a freddo. Altri oli di semi, nonché oli da olive non vergini, possono essere eccezionalmente ammessi per le frittiture limitatamente ai tipi, non generici e ben definiti, indicati nei disciplinari di categoria.
- Per i prodotti Dop e Igp non fanno fede i disciplinari di legge per l'ammissibilità dei produttori o somministratori all'Accademia. Fanno fede solo i nostri disciplinari di categoria che comunque terranno conto dei disciplinari di legge per i requisiti minimi.
- I contenuti delle schede dell'Atlante dei Prodotti Tradizionali (il cui elenco è pubblicato dal Ministero delle politiche Agricole sul sito www.politicheagricole.it) non sono vincolanti al fine dell'ammissione dei soci all'Accademia né per quanto attiene all'effettiva tradizionalità dei prodotti stessi né per i loro requisiti qualitativi. Anche in questi casi fanno fede solo i nostri disciplinari di categoria che comunque terranno conto delle schede stesse per i requisiti minimi.

Associazione Accademia delle 5T

Domicilio Fiscale: c/o Studio Finetti
 P.zza Velasca, 6 - 20122 Milano
 C.F. 04891360960 P.Iva **04891360960**
Sede operativa: c/o Donadini srl
via Bertolini, 38 - 31100 Treviso
 Tel. **0422 432999** - fax **0422 432933**
 e-mail: info@accademia5t.it

Banca: **Cassa Rurale ed Artigiana di Treviso**
 IT BBAN: L 08927 12000 002001505086
 EU IBAN: IT85 L089 2712 0000 0200 1505 086