



Pensiamo l'impresa di valore
We conceive values enterprise

www.imcert.it



**ISTITUTO MEDITERRANEO
DI CERTIFICAZIONE**



ESSERE UNA AZIENDA CERTIFICATA

DAI CAMPI ALLA TAVOLA
IL VALORE PER L'IMPRESA
IL VALORE PER IL CONSUMATORE

*TO BE A CERTIFIED COMPANY
FROM THE FIELDS TO THE FORK, THE
VALUE TO THE ENTERPRISE, THE
VALUE TO THE CONSUMER*





Agricoltura biologica
Acquacoltura biologica
Denominazioni di Origine Protetta DOP
Indicazioni Geografiche Protette IGP
Specialità Tradizionali Garantite STG
Denominazioni Origine vini di qualità
Vini Varietali
QM Marche
Agriqualità Toscana
QC Emilia Romagna
Rintracciabilità di filiera ISO 22005
Sicurezza Alimentare ISO 22000
Sistemi di Gestione Ambientale ISO 14001
Sistemi di Gestione Qualità ISO 9001
GlobalGap
HACCP
Conosci il tuo Pasto – Standard Ristorazione

*Organic Agriculture
Organic Aquaculture
Protected Designation of Origin PDO
Protected Geographical Indications PGI
Traditional Speciality Guaranteed TSG
Designation of Origin of quality wines
Varietal wines
QM Marche
Agriqualità Toscana
QC Emilia Romagna
Traceability Systems ISO 22005
Food Safety Management Systems ISO 22000
Environmental Management Systems ISO 14001
Quality Management Systems ISO 9001
GlobalGap
HACCP
Know your Meal – Restaurant Standard*

SERVIZI DI CERTIFICAZIONE
RICONOSCIUTI A LIVELLO INTERNAZIONALE

LA NOSTRA FIRMA PER LA GARANZIA
DELL'IMPRESA AGRICOLA, AGROALIMENTARE
E DELLA RISTORAZIONE

AGRICULTURE, AGROFOOD, RESTAURANTS CERTIFICATION SERVICES
INTERNATIONALLY ACKNOWLEDGED OUR MARK TO THE VALORIZATION OF
THE ENTERPRISE





ISTITUTO MEDITERRANEO
DI CERTIFICAZIONE

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE

**SEDE LEGALE E DIREZIONE
GENERALE
HEAD QUARTER**

Via Carlo Pisacane 32,
60019 Senigallia AN
ITALIA
tel +39 071 7930179
fax +39 071 7910043
imcert@imcert.it

**Uffici territoriali
Local offices**

Via Volturno, 3125126
Brescia
tel: 0039 030 3733069
fax: 0039 030 3161132
b.fausti@imcert.it

19, El Nahel St.
Mohandesseen,
Cairo
Egypt
ph. +2 02 33359650
fax +2 02 33359650
imcegypt@imcert.it

16, Rue Maoulia Ibn Abi,
Soufiane, 1002 Le Belvédère,
Tunisii
Tunisie
tel. +216 71 283126
fax +216 71 283419
imctunisie@imcert.it

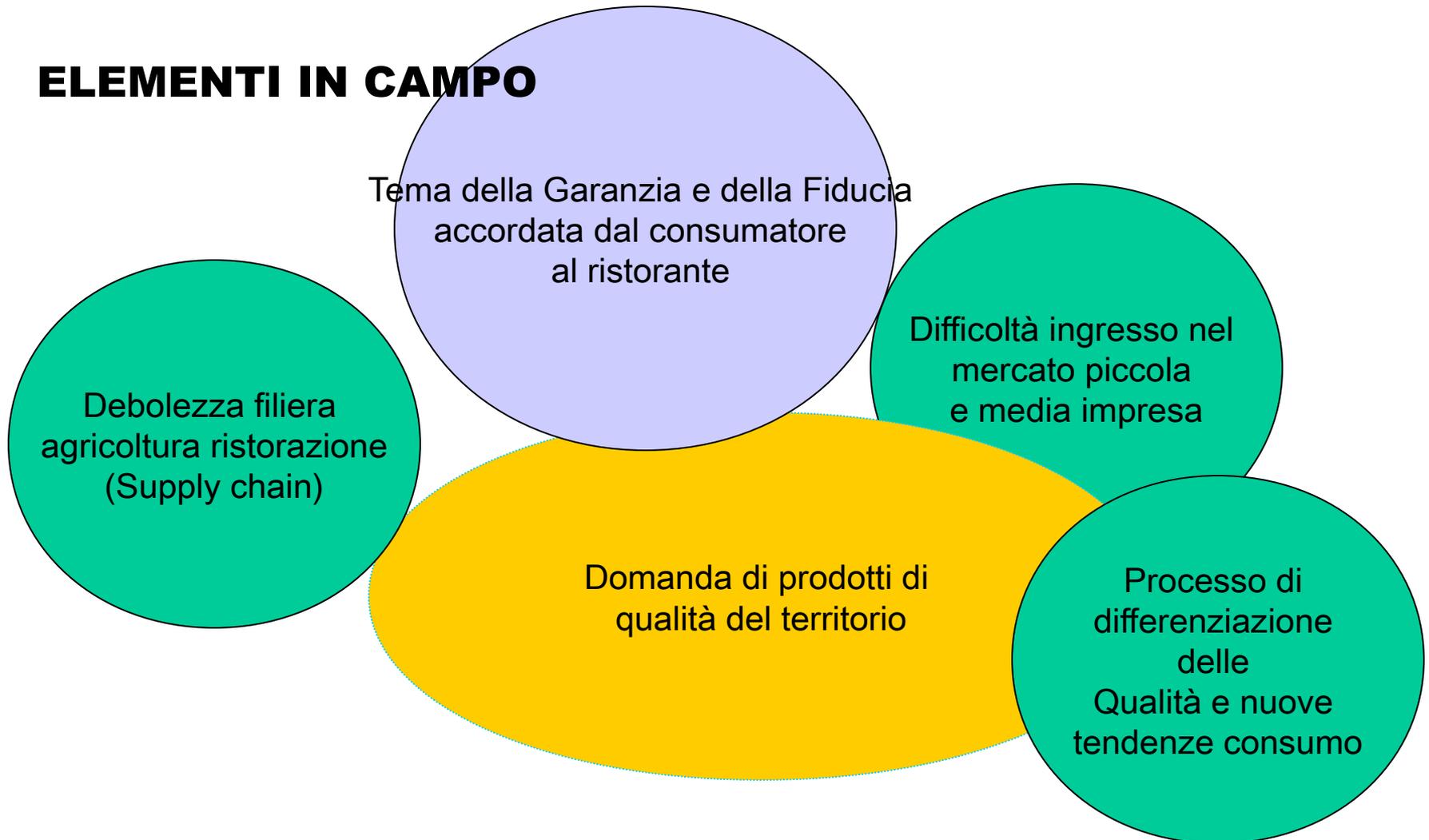
Tawk Building, 1st floor
facing Don Casto Rest,
Chalet Suisse Street, Jdeydah
near the Palace of Justice
Beirut
Liban
tel/fax +961 1874851
mob +961 3 103416
imcliban@imcert.it

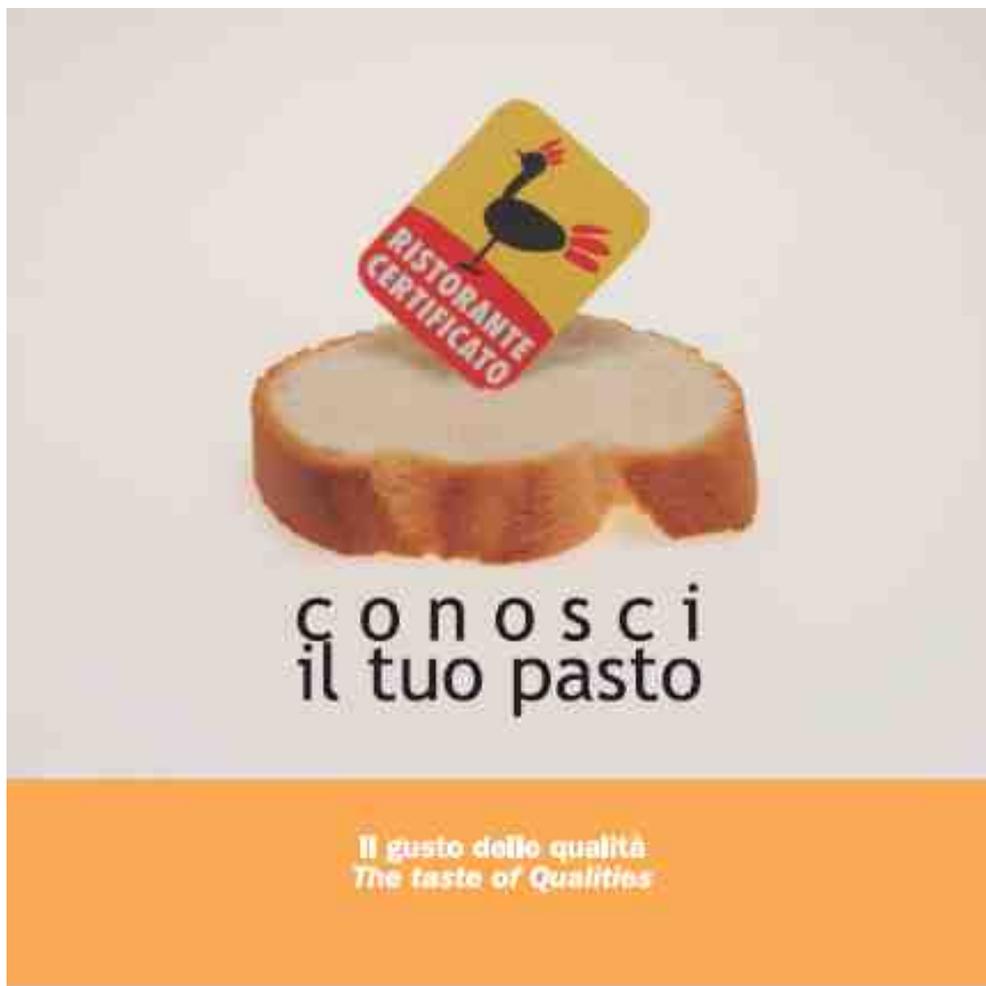
Emir Caddesi 3/17 Katliay
Ankara
Turkey
tel + 90 312 232 54 32
fax: + 90 312 232 50 00
imcturk@imcert.it

N° 10 Immeuble Lahrach 3ème étage
Avenue Mohamed VI route Biogra A1,
Marsoul,
Agadir
Maroc
Tel/fax + 212 528245050
e-mail: imcmaroc@imcert.it

CASE HYSTORY: PROGETTAZIONE DI UN MARCHIO DI GARANZIA PER LA RISTORAZIONE NEI PAESI MEDITERRANEI

ELEMENTI IN CAMPO





LO SCHEMA DI CERTIFICAZIONE PER LA RISTORAZIONE ITALIANA E DEI PAESI DELL'AREA MEDITERRANEA

PARNERS E COLLABORAZIONI:



MINISTRY OF ECONOMY & TRADE
REPUBLIC OF LEBANON

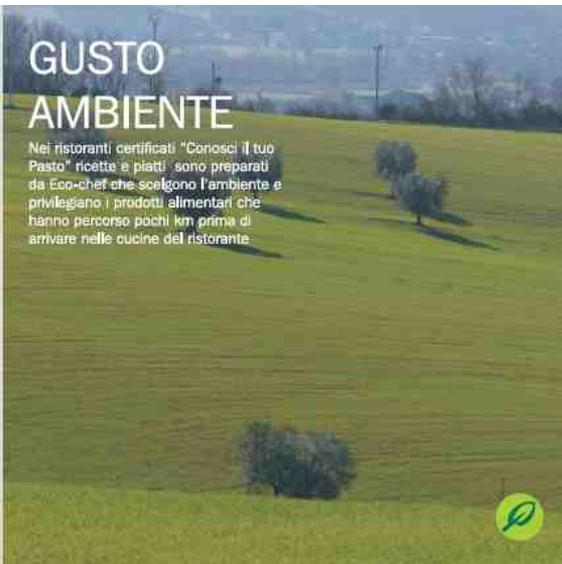
GUSTO "TERROIR"

Nei ristoranti certificati "Conosci il tuo Pasto" piatti e ricette sono preparati con i prodotti dell'agricoltura biologica, prodotti a denominazioni di origine e prodotti di qualità dell'agricoltura e delle tradizioni alimentari locali.



GUSTO AMBIENTE

Nei ristoranti certificati "Conosci il tuo Pasto" ricette e piatti sono preparati da Eco-chef che scelgono l'ambiente e privilegiano i prodotti alimentari che hanno percorso pochi km prima di arrivare nelle cucine del ristorante.



GUSTO FIDUCIA

I ristoranti "Conosci il tuo Pasto" sono certificati dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione, garantiscono trasparenza e informazioni sulla provenienza e qualità dei cibi, consentendo la partecipazione del consumatore nella scelta delle qualità.



ISTITUTO MEDITERRANEO
DI CERTIFICAZIONE

IL CONCEPT "CONOSCI IL TUO PASTO"

“CONOSCI IL TUO PASTO”: LA SELEZIONE DELLE QUALITA' DA PARTE DEI RISTORANTI CERTIFICATI

- PRODOTTI**
-  Prodotti da Agricoltura e Acquicoltura Biologica
 -  Prodotti Biodinamici
 -  Prodotti da Denominazione di Origine Protetta
 -  Prodotti da Indicazione Geografica Protetta IGP
 -  Specialità Tipica Garantita
 -  Prodotti Slow Food
 -  Prodotti a ICM OK
 -  Prodotti del Commercio Equo e Solidale
 -  Prodotti a Denominazione Comunale D.E.C.O.
 -  Pesce di Cattura con rintracciabilità di provenienza
 -  Prodotti lavorati artigianalmente nel ristorante

- CUCINE**
-  Cucina naturale-biologica
 -  Cucina vegetariana
 -  Cucina vegana
 -  Cucina etnica
 -  Cucina regionale
 -  Cucina con offerta di prodotti Slow Food
 -  Cucina con offerta di prodotti del commercio equo e solidale



Istituto Mediterraneo di Certificazione srl
 Via C. Pisacane, 32 - 60019 Senigallia (AN) Italia / Italy
 Tel: +39 0717928725 Fax : +39 0717910043
 E-mail: imcert@imcert.it - internet: www.imcert.it

**CERTIFICATO
 DI CONFORMITÀ**
 CONOSCI IL TUO PASTO

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE

Certificato N. 9.0 rev. 03

2011

rilasciato all'esercizio

Le Copertelle

operatore controllato RCQ 009, con sede legale Le Copertelle di Orazi Felice & C. s.a.s.
 - Via Leopardi, 3A - Serra S. Quirico (AN) - ITALIA

Questo esercizio è certificato secondo il disciplinare per la ristorazione di qualità "Conosci il tuo pasto".

Sulla base dei prodotti utilizzati e del contributo al miglioramento ambientale ha ottenuto la seguente attribuzione per l'anno 2011:



conosci
il tuo pasto



DUE GALLETTI



UNA FOGLIA

Il presente certificato è rilasciato a seguito dei controlli eseguiti dall'Istituto Mediterraneo di Certificazione e attesta che in questo locale si utilizzano prodotti di qualità certificata, dell'agricoltura del territorio e che vengono adottate le corrette pratiche di gestione igienico sanitaria

Data emissione
15/03/2011

Data inizio validità Data inizio Data scadenza
validità
01/01/2011 **31/12/2011**

Data revisione
18/12/2010

Il Responsabile Certificazione
Roberto Burattini



ISIRI N° 042 B ISIG N° 087 A
 Member of the Italian Association of Public Recognition
 ISIRI N° 042 B
 Signature of SA, ISIRI and ISIG
 Public Recognition agreement

www.conosciiltuopasto.it

IL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ' RILASCIATO AL RISTORANTE



Istituto Mediterraneo di Certificazione srl
Via C. Pisacane, 32 - 60019 Senigallia (AN) Italia / Italy
Tel: +39 0717928725 Fax: +39 0717910043
E-mail: imcert@imcert.it - internet: www.imcert.it

**CERTIFICATO DEGLI
APPROVVIGIONAMENTI**
CONOSCI IL TUO PASTO

ISTITUTO MEDITERRANEO DI CERTIFICAZIONE

Certificato N. 9.0 rev. 00

Il presente documento attesta che l'Esercizio

Le Copertelle

operatore controllato RCQ 009, con sede legale Le Copertelle di Orazi Felice & C. s.a.s.
- Via Leopardi, 3A - Serra S. Quirico (AN), -
certificato in conformità al disciplinare "Conosci il tuo pasto", si approvvigiona dei
seguenti alimenti di qualità:

PRODOTTO	PROVENIENZA	TIPO
1) lombata	Cubia	da Agricoltura Biologica
2) Fagioli borlotti	Terra Bio Soc. Coop.	da Agricoltura Biologica
3) Ceci	Terra Bio Soc. Coop.	da Agricoltura Biologica
4) san daniele	Fornitore Alfa	da Agricoltura Biologica
5) verdicchio dei castelli di Jesi "Collestefano"	Fornitore Alfa	da Agricoltura Biologica
6) Taleggio	Pack Food	DOP
7) Asiago	Diegoi	DOP
8) Mozzarella	Fornitore Alfa	STG
9) Salame Fabriano	Cubia	Presidio Slow Food



conosci
il tuo pasto

Data emissione
15/03/2011

Data inizio validità
01/01/2011

Data scadenza
31/12/2011

Data revisione
18/12/2010

Il Responsabile Certificazione
Roberto Burattini



RCQ 009 042 B RCQ 009 087 A
Membro degli Accordi di Pasto Riconoscimento
SA, SRF e SMC
Regulatory of SA, SRF and SMC
Pastor Recognition Agreements

www.conosciiltuopasto.it

IL CERTIFICATO “APPROVVIGIONAM ENTI”

RILASCIATO AL RISTORANTE



conosci
il tuo pasto

“Una delle cose che ci piacerebbe ristabilire è che quando qualcuno ci vende qualcosa da mangiare vorremmo sapere chi lo ha fatto, come è stato fatto e da dove viene”

IL MANIFESTO

“Conosci te stesso!”

recitava l'esortazione del motto delfico.

“Conosci il tuo pasto”

recita l'impegno dei ristoranti certificati che vogliono valorizzare il legame con l'agricoltura di qualità promuovendo l'affermarsi delle cucine e delle arti culinarie che si muovono nello spirito di adattamento locale.

I ristoranti che utilizzano il disciplinare e la certificazione “Conosci il tuo Pasto” assegnano un ruolo primario alla introduzione di alimenti e materie prime provenienti dalle filiere agricole e agro-alimentari di qualità certificata come quelle dell'agricoltura biologica, delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette, delle filiere agricole e agro-alimentari che valorizzano l'origine dei prodotti e i metodi di produzione compatibili con l'ambiente.

Riconoscono all'agricoltura un ruolo centrale per la produzione di alimenti sani e si riconoscono come professionisti del cibo che mettono l'arte culinaria al servizio della collettività, favorendo lo sviluppo dell'agricoltura locale e la crescita della cultura alimentare delle comunità e delle persone.

IL MANIFESTO DELLA RISTORAZIONE CERTIFICATA CHE INCONTRA L'AGRICOLTURA DI QUALITA'

SENIGALLIA (AN)

ROTONDA A MARE

18 APRILE 2011

**PRESENTAZIONE
UFFICIALE**



**LA GUIDA DEI
RISTORANTI
CERTIFICATI**

**“CONOSCI IL TUO
PASTO”**

**SENIGALLIA (AN)
ROTONDA A MARE
18 APRILE 2011**

**PRESENTAZIONE
UFFICIALE**

Ristorante BIOGUSTO

Offre cucina di qualità e biologica servita, pensare ai migliori prodotti del territorio, avere un rapporto diretto con i produttori locali e mantenere un giusto prezzo sono per noi prioritari.

Francesco Meoni

Il ristorante Biogusto nasce dalla passione per la cucina naturale da tutto Italia. In cucina lo chef Marco Simone Tripodi è assistito da Ivo Coda, mentre Francesco Meoni cura le pubbliche relazioni e ama conversare e intrattenersi con gli ospiti, raccontarle loro la storia dei prodotti, informarli sulle ultime novità del settore biologico. Particolare attenzione è rivolta ai bambini che oltre ad avere un menu dedicato, possono usufruire dello spazio giochi interno appositamente allestito e per i più piccoli anche del fasciatoio. Presso il ristorante si può prenotare la biopista settimanale e usufruire del servizio di biocatering.



Ristorante Biogusto
Via Montefale, 9516 - 00135 Roma
Tel. 06.30663360 - 347.0251541
info@biogusto.net - www.biogusto.net

Giorni di chiusura/apertura: aperti tutte le ferie, sabato, domenica e festivi anche al pranzo. Ristoro settimanale lunedì
Carte di credito: Bancomat, CartaS e Visa
Prezzo medio menu degustazione: euro 30,00 (bevande escluse)

Amatriciana "BioCusto"

Inghilterra per due persone
Il 200 di spaghetti di semola di grano duro spiccioli "Sanremo Capelli" (coltivato in bio) unito a buoni ingredienti: Amatriciana (peperoncino, Pancetta, Salsiccia, Prosciutto crudo, Pomodoro, Uovo pastorizzato, Pecorino Romano, Aglio, Basilico, Origano, Olio extravergine di oliva, Comino, Mezzana di olive extravergine di oliva, Comino, Mezzana di olive "gentile", 1/2 spicchio d'aglio, sale marino, macischiato).

Facoltativo:
Per preparare 1 pommarino saggio tagliare a metà 120 pommarini pommarini, allungati su una placca con un goccio di olio e cuocere in forno a 130°C per un ora e metterli sotto un tegame.

La salsiccia saggia di olio in una padella antiaderente leggermente in cottura e farla unire con il pommarino tagliato a pezzi con l'aglio e la mezzana di olive. La parte con l'olio di cottura e la parte con l'aglio e la mezzana di olive si uniscono e si cuociono a fuoco basso per 10 minuti.

Per cuocere il pommarino tagliare a pezzi 25 pommarini pommarini e metterli in una padella antiaderente con un goccio di olio e cuocere a fuoco basso per 10 minuti. Aggiungere il pommarino e la parte con l'aglio e la mezzana di olive e cuocere per 10 minuti. Aggiungere il pommarino e la parte con l'aglio e la mezzana di olive e cuocere per 10 minuti.



Il grande gusto "Sanremo Capelli"

Il grande gusto "Sanremo Capelli" è un prodotto del grande gusto italiano. È una pasta di semola di grano duro, con un gusto unico e una texture perfetta. È adatta per tutti i tipi di sughi e condimenti. È prodotta in Italia e rispetta i più alti standard di qualità.

IL CONCEPT DELLA GUIDA "CONOSCI IL TUO PASTO"



conosci
il tuo pasto

Lunedì 18 Aprile
Senigallia (AN)
Rotonda a Mare
ore 17,30

"Conosci il tuo Pasto? il marchio italiano della
ristorazione certificata presenta
"Guida Ristoranti certificati 2011"



**GRAZIE PER
L'ATTENZIONE!**