



PROGETTO DIETAMED

MANGIARE INFORMATO

corretta informazione
sulla provenienza del
cibo e dei relativi
ingredienti

MANGIARE LOCALE

minimizza le emissioni
di gas in atmosfera e
riduce il costo degli
imballaggi

MANGIARE SOSTENIBILE

criteri sostenibili e
rispettosi dei cicli
naturali

MANGIARE VERDE

integrare legumi, cereali,
frutta e verdura e ridurre
i prodotti di origine
animale



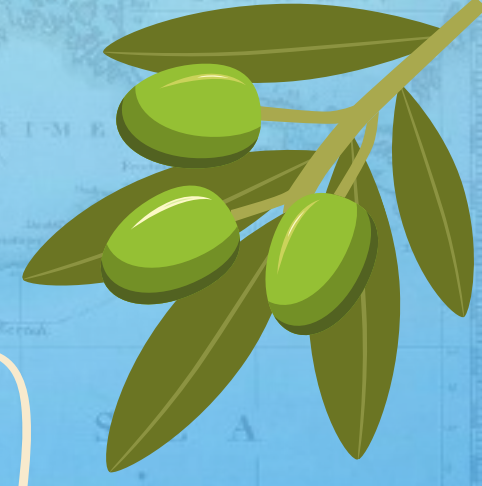
PROGETTO DIETAMED

La Rete nasce con l'obiettivo di valorizzare e unire imprenditori del comparto ristorazione attraverso un sistema collettivo di qualità riconoscibile.

RETE DEI
RISTORANTI
AMICI DELLA
DIETA
MEDITERRANEA
SANA

chi può aderire alla rete?

- le **imprese di ristorazione** (ristoranti, pizzerie, trattorie, enoteche, catene di ristorazione di qualità, catering e banqueting);
- tutte le strutture della **ristorazione**, del **catering** e del **banqueting**, che operano nel rispetto dell'ambiente, utilizzano prodotti e risorse locali e sono in grado di garantire un servizio di qualità, sottoscrivendo il relativo protocollo d'intesa.



**BENEFICI
PER LE IMPRESE**

PROGETTO DIETAMED



LOGO

Utilizzare il logo "DIETAMED" e beneficiare delle attività di comunicazione e promozionali connesse

PORTALE

Essere presenti sul portale www.dietamed.net

TURISMO

Gli aderenti alla rete amici della dieta Mediterranea saranno inseriti in pacchetti turistici ed itinerari enogastronomici sviluppati con primari Tour Operator.

CONTENUTI INFORMATIVI

Relativi alla dieta mediterranea tradizionale, come vivere in salute e a lungo con una corretta nutrizione, stile di vita, gusto e convivialità.

SOLIDARIETÀ

Verranno avviate campagne di raccolta fondi per sostenere azioni solidali di lotta alla povertà, ricerca sanitaria e sviluppo sostenibile di cui i ristoratori con il minimo sforzo saranno protagonisti assieme ai propri clienti.

LONGEVITÀ SANA

Le linee guida per una vita longeva secondo una dieta ed uno stile di vita bilanciato, sano e sostenibile per sé stessi e l'ambiente, con la preparazione di "piatti e menù della longevità" certificati dalla Fondazione Scientifica Internazionale Valter Longo.

MERCATO VIRTUALE

Accesso ad un vero e proprio mercato all'ingrosso realizzato con l'utilizzo della realtà aumentata per facilitare gli ordini di prodotti da utilizzare per le proprie attività presso i maggiori distributori italiani, conoscendo dettagliatamente le caratteristiche organolettiche degli stessi con suggerimenti pratici degli abbinamenti nell'ottica di una sana e corretta alimentazione.

RICETTE E MENÙ SANI E BUONI

Database di ricette e menù sani e buoni, che favoriscono la longevità e la tutela dell'ambiente, con l'utilizzo dei prodotti presenti nel mercato all'ingrosso virtuale con suggerimenti anche per i clienti da poter realizzare per i loro piatti e i loro menù di qualità.

PRANZI E CENE AL RISTORANTE AMICO DELLA DIETA MEDITERRANEA

Verranno erogati servizi sempre più efficaci per fidelizzare i propri avventori e prenotare pranzi e cene, servizio di catering a domicilio ovvero presso feste private ed eventi pubblici, scegliere il menu sano e buono rispettando le esigenze dei clienti attraverso un'apposita APP su web e su cellulare

