



# 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](http://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

