CALENDARIO DI STAGIONALITÀ

Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (DM n.65 del 10 marzo 2020 - Allegato A)

VERDURA

PRIMAVERA-ESTATE (DA APRILE A SETTEMBRE)

Aglio fresco, Aglio orsino, Agretti, Asparagi, Basilico, Bieta, Borraggine, Broccoli, Carciofi, Carote, Cavolfiore, Cavolo cappuccio, Cavolo romanesco, Cavolo verza, Cetrioli, Cicorie, Cicoria catalogna (puntarelle), Cipolle, Cipollotti, Crescione, Fagioli, Fagiolini, Fave, Finocchi, Fiori di zucca, Funghi, Indivia, Insalate, Lattuga, Lattuga batavia, Lattuga romana, Lenticchie, Lollo, Mais, Malva, Melanzane, Olive grandi da mensa, Ortica, Pastinaca, Patate novelle, Peperoni, Piselli, Pomodori, Porri, Radicchio, Ravanelli, Romanesco, Rucola, Scarola, Sedano, Spinaci, Taccole, Tarassaco, Topinambur, Zucca, Zucchine

AUTUNNO - INVERNO (DA OTTOBRE A MARZO)

0031177 DEL 19-10-2022

ż

COMUNE DI ACQUAVIVA DELLE FONTI PROT.

Aglio orsino, Agretti, Asparagi, Bieta, Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Cavolfiore, Cavolo cappuccio, Cavolo nero, Cavolo romanesco, Cavolo verza, Cicorie, Cicoria catalogna (puntarelle), Cime di rapa (broccoletti), Cipolle, Cipollotti, Crescione, Fagioli, Fagiolini, Finocchi, Funghi, Indivia, Lattuga, Lattuga batavia, Lattuga romana, Lollo, Mais, Malva, Olive grandi da mensa, Ortica, Pastinaca, Patate, Patate novelle, Peperoni, Porri, Radicchio, Ravanelli, Rucola, Scarola, Sedano, Spinaci, Topinambur, Zucca

FRUTTA

PRIMAVERA-ESTATE (DA APRILE A SETTEMBRE)

Albicocche, Amarene, Anguria, Arance, Cachi, Ciliegie, Corbezzoli, Fichi, Fichi d'india, Fragole, Kiwi, Lampone, Limone, Mandorle, Mele, Melograno, Melone, Mirtillo, More, Nespole, Nocciole, Pere, Pesche, Prugne, Ribes, Susine, Uva, Uva spina

AUTUNNO - INVERNO (DA OTTOBRE A MARZO)

Arance, Bergamotto, Cachi, Castagne, Cedro, Fichi d'india, Fragole, Kiwi, Limone, Mandarancio, Mandarino, Mandorle, Mele, Melograno, Noci, Pere, Pinoli, Pompelmi, Uva

Nota: alcuni prodotti possono trovarsi tutto l'anno (o quasi) perché adatti alla conservazione naturale dopo la raccolta, quali l'aglio, le cipolle, le arance, le mele e le pere, i fagioli e tutti i legumi, le patate. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati.