

## Autocertificazione Produttori Agricoli

Nome azienda	
Indirizzo	
Telefono	
Sito internet	
E-mail	
Principi e idealità del produttore	
Prodotti finali proposti	
Necessità tecnico-logistiche durante il Critical Wine?	
Prezzo sorgente	
Possibilità di visitare l'azienda? Se sì, in che periodi dell'anno?	
Conduzione dell'azienda? (di proprietà, in affitto, comodato, altro)	

Lavoratori fissi e/o stagionali? Se sì, quanti?	
Superficie totale	
Condizioni ambientali dell'area di produzione (altitudine, esposizione, eventuali rischi ambientali, altro)	
Orto: Superficie coltivata	
Varietà coltivate	
Provenienza sementi	
Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, in conversione, altro)	
Frutteto: Superficie coltivata	
Varietà coltivate	
Tipo di coltivazione (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, in conversione, altro)	
Allevamento: tipologia	
Specie e numero di capi	
Superficie a prato o pascolo	

Superficie pollaio	
Superficie stalla	
Modalità e il luogo di produzione dei prodotti trasformati	
Specificare se gli ingredienti sono autoprodotti, o specificare la provenienza: bio, distribuzione, altro.	
Vendita diretta? Se sì, dove? (azienda, mercati, fiere, altro)	
Vendita nella media e/o grande distribuzione? Se sì, in che percentuale e in quali catene (Coop, Eataly, ecc.)	
Altre considerazioni	

\*\*\*Lo spazio per il banco è di 2 metri di lunghezza.

\*\*\*Lo spazio a disposizione dei banchi di cibo sarà solo all'aperto, anche in caso di pioggia.

\*\*\*Alcune postazioni potrebbero essere leggermente in pendenza.

Hai un gazebo 2x2? SI \_ / NO \_

Dormi in Buridda? SI \_ / NO \_ In quanti?