

IL DECALOGO DELLA PORCELLANA E DELLA STOVIGLIERIA ITALIANA

La porcellana e le stoviglie in ceramica italiane – piatti, tazze, tazzine, ed altri prodotti da tavola, bar, e ristorazione – presentano 10 proprietà:

1	Durabilità	I prodotti ceramici e di porcellana ci accompagnano nell’arco di tutta la nostra vita e possono essere tramandati di generazione in generazione.
2	Riutilizzo	Le stoviglie di ceramica e la porcellana non sono prodotti monouso, possono essere usate tutti i giorni, più volte al giorno.
3	Salubrità	Dopo ogni utilizzo, un semplice lavaggio in lavastoviglie – regolato dalle norme HACCP (hazard analysis critical control points) – igienizza tutti i prodotti di ceramica e porcellana per la tavola e la ristorazione collettiva.
4	Sicurezza	La porcellana e la ceramica da tavola risponde alla stringente normativa europea sui prodotti a contatto con gli alimenti, garantendo la sicurezza e la salute del consumatore.
5	Riciclabilità	Le stoviglie di ceramica e porcellana possono essere riciclate al termine del loro ciclo di vita.
6	Sostenibilità	La produzione segue i principi dell’economia circolare: nel processo di produzione vengono anche usate acque di recupero e materiali riciclati.
7	Innovazione	I materiali di scarto che non possono essere riciclati internamente nel ciclo produttivo possono essere impiegati in altri settori.
8	Tradizione	Tutte le aziende di porcellana e di stoviglieria ceramica italiana hanno una storia straordinaria e si caratterizzano con forti legami con il territorio.
9	Qualità	Qualità della manifattura, estetica e design caratterizzano la porcellana e le stoviglie ceramiche italiane, a tavola, al bar ed al ristorante, esaltando l’eccellenza del cibo italiano.
10	Made in Italy	Ceramics of Italy è il marchio di settore che sintetizza i valori di tradizione, innovazione, stile, qualità, design, creatività, e sostenibilità del prodotto ceramico e di porcellana realizzato in Italia.