

Protocollo Asacert-Coldiretti, arriva la prima certificazione di “italianità” dei ristoranti

Identificare i veri ristoranti italiani e proteggerli dai fake e dall'utilizzo di prodotti tricolori tarocchi. E' l'obiettivo del Protocollo d'Intesa tra Coldiretti e Asacert, azienda di certificazione e ispezione con esperienza pluriennale e accreditamenti internazionali, sottoscritto dal Villaggio di Bologna alla presenza del presidente di Coldiretti Ettore Prandini, del segretario generale Vincenzo Gesmundo, del ministro delle Politiche agricole Teresa Bellanova e di Fabrizio Capaccioli, managing director di Asacert. La certificazione “ITA 0039 | 100% ItalianTaste” è nata dalla necessità di difendere, promuovere e valorizzare il patrimonio agroalimentare italiano, non solo a livello di prodotto ma anche sul piano della distribuzione enogastronomica. Grazie al protocollo basato sulla rispondenza dei fornitori, dei menù e della carta dei vini, sarà infatti possibile identificare i ristoranti che sono davvero italiani e non solo di nome e di “facciata”, ovvero sul piano delle materie prime, dello staff e soprattutto della tradizione culinaria e della proposta enogastronomica.