

## Storico accordo tra Coldiretti e Cuochi per l'origine nei menu

Storico accordo firmato a Roma tra Coldiretti e la Federazione Italiana Cuochi (Fic). L'intesa, sottoscritta dai presidenti Ettore Prandini e Rocco Pozzulo, prevede una serie di iniziative congiunte per la promozione dei prodotti alimentari e della cucina 100% Made in Italy. Tra gli impegni, la promozione dell'indicazione dell'origine dei prodotti agricoli nei menù dei ristoranti italiani e delle mense pubbliche, valorizzando il vero made in Italy agroalimentare e combattendo insieme la diffusione dell'Italian sounding in Italia e all'estero. Un ulteriore obiettivo è quello di promuovere la qualificazione delle mense scolastiche e ospedaliere attraverso l'utilizzo di prodotti del territorio e del vero made in Italy agroalimentare. Per fare ciò occorre privilegiare negli appalti i cibi locali e a km 0 che valorizzano le realtà produttive locali e riducono i troppi passaggi intermedi dietro i quali più elevato è il rischio di frodi e sofisticazioni. Da qui l'impegno ad incentivare percorsi formativi per gli operatori dei rispettivi settori incrementando l'impiego, la consapevolezza e l'accurata conoscenza delle proprietà dei prodotti agricoli in ambito ristorativo e più in generale nelle preparazioni alimentari. Ma l'accordo Coldiretti-Fic vuole anche promuovere l'educazione alimentare delle famiglie italiane attraverso una campagna nazionale da realizzare nelle scuole dell'intero Paese, anche per rispondere alle crescenti esigenze del consumatore ed al cambiamento degli stili di vita, fornendo una più diretta e puntuale comunicazione ed informazione ad utenti e consumatori al fine di renderne consapevoli le scelte. Specifiche iniziative saranno poi rivolte ad incentivare l'imprenditoria giovanile nella filiera agroalimentare e enogastronomica italiana che nella convinzione comune sono diventati settori capaci di offrire e creare opportunità occupazionali e di crescita professionale, peraltro destinate ad aumentare nel tempo. Un ulteriore impegno – concludono Coldiretti e Fic – è quello di promuovere iniziative utili a diffondere l'informazione, l'identificazione, l'origine e la conoscenza dei prodotti agroalimentari favorendo la loro classificazione e valorizzazione lungo la filiera, per consentirne la rintracciabilità e trasparenza nel mercato di riferimento nonché la diffusione con particolare riguardo all'offerta di quelle tipiche e locali, anche attraverso la rete delle attività o delle strutture ristorative. “Con un terzo dei consumi alimentari che si concentra ormai fuori casa è di vitale importanza estendere la domanda di trasparenza dagli scaffali dei supermercati ai menu dei ristoranti con l'indicazione dell'origine dei prodotti utilizzati nella preparazione dei piatti serviti”, afferma il presidente della Coldiretti Ettore Prandini nel ricordare che “oggi non esiste nessuna garanzia per i clienti sulla reale provenienza, ad esempio, del pesce o della carne, ma anche del formaggio per condire la pasta con un utilizzo molto diffuso di imitazioni straniere del Parmigiano reggiano e del Grano padano, senza dimenticare i piatti di salumi affettati. Solo con la trasparenza sarà possibile evitare il rischio – aggiunge Prandini – di ritrovarsi nel piatto pietanze Made in Italy di nome ma non di fatto. La capacità di saper valorizzare a tavola i prodotti Made in Italy rappresenta inoltre un fattore di successo importante anche in chiave futura, con sempre più giovani che hanno deciso di scommettere sul cibo come risposta alle difficoltà occupazionali”. “Come Federazione Italiana Cuochi – spiega il presidente Rocco Pozzulo – vogliamo ribadire la necessità e la nostra volontà di fare squadra per la valorizzazione delle produzioni italiane attraverso la collaborazione con le istituzioni e con le associazioni nazionali e locali. I cuochi italiani sono un anello fondamentale della straordinaria filiera che va dalla terra alla tavola, svolgono un ruolo sociale ed economico in quanto ambasciatori non solo della nostra tradizione

