la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Anche il cibo ha il suo “Act”. Ecco le prime dieci azioni

written by Redazione
29 Luglio 2015

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

la Rassegna.it
Fondata nel 1906

Dopo il Jobs Act il Food Act, un piano di azioni del Governo per la valorizzazione della cucina italiana presentato dal ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina a Expo nel corso del secondo Forum della Cucina italiana al cospetto di più di 40 chef tra i più blasonati d'Italia e i ministri dell'Istruzione, dell'Università e della ricerca Stefania Giannini e dei Beni e delle attività culturali e del turismo Dario Franceschini.

Per raggiungere gli obiettivi del piano viene istituito il Forum della cucina italiana come organizzazione permanente di lavoro e confronto fra le esperienze dell'alta cucina di qualità italiana e le principali istituzioni. Il Forum sarà coordinato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e si riunirà almeno tre volte l'anno.

Ai lavori parteciperanno il Ministero degli affari esteri, il Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo, il Ministero dello sviluppo economico, il Ministero dell'istruzione, dell'università e della ricerca, il Ministero del lavoro e delle politiche sociali, la Conferenza delle Regioni e delle Province autonome, l'Anci, gli operatori e gli altri enti e organismi pubblici interessati al tema.

Il Food Act indica le prime azioni di sistema perseguibili con un lavoro coordinato da parte delle istituzioni in sinergia con gli attori dell'esperienza enogastronomica italiana. Per ogni azione è individuato un soggetto capofila e vengono creati dei focus specifici con gruppi di lavoro dedicati.

LE PRIME 10 AZIONI DEL FOOD ACT

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

1. CHEF AMBASCIATORI DELLA CUCINA ITALIANA NEL MONDO

Obiettivo: Un'azione di promozione sui mercati esteri coordinata con il Piano di internazionalizzazione del Governo e identificata con il segno unico "The Extraordinary Italian Taste". Portare entro il 2020 l'export agroalimentare a toccare quota 50 miliardi di euro. In questo contesto si prevede il coinvolgimento dei principali chef italiani per promuovere il Paese negli eventi di alto valore rappresentativo. Focus specifico su Usa, Russia e Cina.

2. VALORIZZARE LE ECCELLENZE ITALIANE E LA DIETA MEDITERRANEA

L'obiettivo è rafforzare la consapevolezza delle potenzialità del patrimonio agroalimentare italiano. Coinvolgere influencer internazionali per la costruzione di un messaggio coordinato. Promuovere la conoscenza delle eccellenze agroalimentari italiane, in particolare quelle riconosciute dai sistemi di tutela pubblici (Dop, Igp e biologico), attraverso un utilizzo in cucina che sia anche aderente ai valori della Dieta mediterranea, evidenziando allo stesso tempo la differenza con i prodotti italian sounding.

3. POTENZIAMENTO DELLA DISTRIBUZIONE DEL VERO MADE IN ITALY AGROALIMENTARE

Obiettivo: favorire l'attivazione di piattaforme logistico distributive come strumento fondamentale per l'incremento dimensionale e competitivo delle imprese. Il tema cardine è garantire un migliore approvvigionamento all'estero di materie prime realmente provenienti dall'Italia, in particolare per le reti di ristorazione italiana nel mondo.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

4. ALTA CUCINA, ALTA FORMAZIONE

Sul profilo formativo è necessario colmare il gap del sistema, puntando sullo sviluppo di competenze economiche e imprenditoriali. Rafforzare i poli di formazione settoriale già esistenti e istituirne di nuovi maggiormente specializzati è una delle priorità del Food Act.

5. ESTENSIONE UTILIZZO STAGE PER LA RISTORAZIONE DI QUALITÀ

Si lavora per superare i vincoli dell'attuale legislazione attraverso la revisione delle linee guida in materia di tirocini approvati dalla Conferenza Stato Regioni che fissano i limiti quantitativi relativi al numero di tirocinanti in relazione la numero dei dipendenti delle singole aziende, senza alcuna differenziazione rispetto all'incidenza formativa dell'esperienza.

6. PIÙ AGGREGAZIONE NELLA FILIERA E NELLA RISTORAZIONE

Il piano sosterrà le aggregazioni nella filiera mediante le reti d'impresa attraverso strumenti come il credito d'imposta proposto con "Campolibero". Verrà studiata la sua estensione a imprese operanti nel settore della ristorazione, verificando la compatibilità con la normativa europea in materia di aiuti di Stato e il fatto che si tratta di imprese, di norma micro e piccole, che operano nel commercio la cui competenza esclusiva è delle Regioni.

7. DARE CREDITO ALLA CUCINA ITALIANA GIOVANE

Uno dei punti cardine riguarda lo sviluppo di strumenti di credito idonei a soddisfare le particolari esigenze del mondo della ristorazione di alta qualità. Favorire, anche in accordo con le Regioni, condizioni di credito agevolato da rivolgere ai giovani under 40, in possesso di particolari requisiti, per il subentro nelle aziende di ristorazione per il ricambio generazionale anche in cucina.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162

8. RAFFORZARE BINOMIO TURISMO-RISTORAZIONE DI QUALITÀ PER PROMUOVERE I TERRITORI

Collegare l'offerta enogastronomica a percorsi turistici di qualità, promuovendo i prodotti agroalimentari dei territori, valorizzando anche i collegamenti con la ristorazione locale di qualità, l'hotelerie e il turismo culturale. Con questo obiettivo verranno individuati strumenti di supporto e coordinamento per rafforzare l'offerta turistica in chiave culturale – paesaggistica – enogastronomica.

9. CUCINA ITALIANA DI QUALITÀ CERTIFICATA

Per valorizzare meglio la cucina di qualità si valuteranno percorsi di riconoscimento, che garantiscano il consumatore, e permettano uno sviluppo del settore orientato da politiche regionali di promozione di qualità, trasparenza, unicità dei prodotti.

10. CUCINA ITALIANA COME CULTURA, IDENTITÀ, EDUCAZIONE, INCLUSIONE

Si punta a valorizzare il legame tra cucina e cultura, identità, educazione e inclusione. Questa azione prevede la promozione di iniziative che abbiano un ampio raggio: dall'educazione alimentare nelle scuole, per la promozione di valori come la sostenibilità ambientale, la lotta agli sprechi e il rispetto del cibo, fino alla valorizzazione culturale della nuova cucina italiana. Ultimo punto è dedicato all'accessibilità anche per le fasce più deboli, dando continuità a progetti di assistenza agli indigenti.

Copyrights 2006-2022 - Iniziative Ascom S.p.A. - P.iva e C.F. 01430360162