

## **ACCORDO TRA LA REGIONE PIEMONTE**

**E .....**

CONSIDERATO che i pasti somministrati ogni anno dalle associazioni locali che attuano iniziative di ristorazione collettiva in occasione di fiere, sagre e altre manifestazioni enogastronomiche, ammontano ad alcuni milioni, la Regione Piemonte intende promuovere buone pratiche nell'attività di tale tipo gestita dalle medesime.

CONSIDERATO che nell'ambito di tali manifestazioni enogastronomiche è di fondamentale importanza elevare il livello qualitativo dei pasti nonché il livello di conoscenza dei prodotti tipici del territorio attraverso l'impiego di ingredienti di buona qualità e l'utilizzo di prodotti che caratterizzano la gastronomia dell'area ove si svolge la manifestazione. Tutto ciò elevandone qualità nutrizionali e sensoriali, mantenendo saldi i principi di sicurezza alimentare.

CONSIDERATO che il tema della ristorazione collettiva è stato oggetto di ripetute iniziative progettuali da parte dell'Assessorato agricoltura della Regione Piemonte nell'ambito dei fondi nazionali anche sull'agricoltura biologica nonché sui fondi comunitari.

CONSIDERATI i progressi realizzati negli ultimi anni nell'ambito delle garanzie igienico sanitarie relative alla somministrazione dei pasti in occasione di eventi fieristici, si ritiene opportuno puntare ora anche sul miglioramento della qualità.

CONSIDERATO che per prodotti di qualità si intendono i prodotti a marchio D.O.P., I.G.P., le produzioni afferenti al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI), i prodotti biologici, i prodotti di montagna e i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.).

CONSIDERATO pertanto necessario, ai fini di mantenere vive le tradizioni gastronomiche delle varie aree del Piemonte e per salvaguardare l'economia locale, dare particolare importanza all'impiego di prodotti a certificazione di origine e di qualità, come definito sopra, nell'elaborazione dei menu delle manifestazioni organizzate dalle associazioni locali. A tal fine è auspicabile impiegare il più possibile prodotti provenienti dalle aree limitrofe rispetto a dette associazioni e comunque in ambito regionale, acquistati direttamente dai produttori o da forme associative di produttori.

CONSIDERATO altresì che è importante incentivare l'utilizzo di prodotti che per arrivare dal luogo di produzione a quello di manipolazione e successivo consumo non debbano percorrere un elevato numero di chilometri per ridurre l'impatto ambientale a causa del trasporto.

CONSIDERATO opportuno favorire la salvaguardia dell'ambiente attraverso la scelta di materiali biodegradabili e riciclabili per la fornitura del servizio nonché effettuare la raccolta differenziata in modo attento e oculato.

CONSIDERATO che, in base ai dati a disposizione e dalle esperienze fatte, emerge come la produzione agricola piemontese sia ampiamente dimensionata per rispondere a una ipotetica domanda di prodotti all'interno della ristorazione collettiva gestita dalle associazioni di promozione locale e dai circoli ricreativi.

CONSIDERATO che il pasto consumato in occasione di una manifestazione gastronomica non dovrebbe solamente nutrire, ma anche dare un benessere psico-fisico ed essere un momento conviviale piacevole e di aggregazione.

CONSIDERATO opportuno favorire la formazione del personale volontario addetto alla realizzazione e distribuzione dei pasti, sia relativamente agli aspetti igienico sanitari che sulle

tecniche di cottura e sulla conoscenza delle preparazioni locali tradizionali, garantendo così una migliore qualità organolettica del cibo fornito e, in molti casi, anche una riduzione di sprechi.

CONSIDERATO pertanto che gli obiettivi primari di una buona politica della ristorazione collettiva sono i seguenti:

- mantenere vive le tradizioni locali
- promuovere prodotti, preparazioni e bevande del territorio
- somministrare pasti di buona qualità a un prezzo accessibile al grande pubblico, in conformità alle norme sulla sicurezza alimentare
- fare sistema con i produttori agricoli e agroalimentari locali
- impostare i menu e le modalità di somministrazione dei pasti su principi di sostenibilità ambientale ed eticità

CONSIDERATO che la Regione Piemonte, tramite l'Assessorato agricoltura, intende promuovere la qualità dei prodotti forniti nei momenti di somministrazione collettiva, anche attraverso il coinvolgimento di soggetti, strutture ed enti di promozione locale tra cui le Proloco, al fine di incrociare e dare impulso alla sempre maggiore richiesta di qualità delle produzioni, sviluppo territoriale, rispetto e valorizzazione delle tradizioni.

CONSIDERATO che con Deliberazione della Giunta Regionale 14 novembre 2012, n. 16-4910, sono state fornite le "Indicazioni operative riguardanti l'attuazione sul territorio della Regione Piemonte dell'Accordo Stato Regioni del 29/04/2010 relativo all'applicazione del Regolamento (CE) n.852/2004 in materia di sicurezza alimentare.

CONSIDERATO che la Regione Piemonte, con Deliberazione di Giunta Regionale n. 27-3145 del 19/2/2011 e s. m. i ha proceduto all'approvazione delle "Linee guida per l'applicazione, nell'ambito delle manifestazioni temporanee, della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare" con relativa individuazione degli obblighi e requisiti igienico - sanitari richiesti per le attività di preparazione e somministrazione di alimenti e bevande in occasione di manifestazioni temporanee quali fiere e sagre.

CONSIDERATO infine che il comune interesse a rendere operativo quanto sopra specificato pone la necessità di avviare un programma di collaborazione tra la Regione Piemonte e .....

## **TUTTO CIO' PREMESSO**

### **LA REGIONE PIEMONTE**

**E .....**

## **CONCORDANO QUANTO SEGUE**

### **Art. 1**

La REGIONE PIEMONTE e ..... nel quadro delle finalità di cui in premessa, nei limiti delle rispettive prerogative, si impegnano a definire, sostenere e realizzare un programma di collaborazione per il perseguimento di un'iniziativa sperimentale denominata "Buone pratiche nella cucina collettiva somministrata da associazioni e circoli no profit" per individuare un percorso di attività virtuose al fine di orientare in generale il comportamento degli operatori delle/dei ..... per un utilizzo costante di prodotti di qualità del territorio piemontese e una maggiore sostenibilità ed eticità delle manifestazioni. Ciò al fine di favorire lo sviluppo di produzioni agricole, agroalimentari e artigianali, offrendo alle stesse un potenziale sbocco di mercato e ai consumatori l'opportunità di poter conoscere, riscoprire e apprezzare prodotti del Piemonte.

### **Art. 2**

La Regione Piemonte si impegna a promuovere e supportare la diffusione delle informazioni utili riguardanti i prodotti inerenti i sistemi di qualità comunitari, nazionali e regionali, produzione integrata, prodotti agroalimentari tradizionali e locali ai fini dello sviluppo dell'iniziativa.

### **Art. 3**

La Regione Piemonte insieme a ..... si impegna a sostenere, valorizzare e promuovere l'attività in via sperimentale purché la stessa sia finalizzata al perseguimento dei seguenti obiettivi:

- promuovere le produzioni agroalimentari di qualità come definite in premessa, in occasione di fiere, feste patronali e manifestazioni enogastronomiche in genere, incrementando l'utilizzo di prodotti locali, regionali ed in particolare derivanti da acquisti diretti dai produttori o da forme associate di produttori;
- promuovere, laddove possibile, l'utilizzo di prodotti derivanti da progetti o esperienze provenienti dall'agricoltura sociale piemontese;
- promuovere una comunicazione che faciliti l'identificazione dei prodotti e dei piatti che valorizzino l'identità e la cultura del territorio;
- avviare un programma di formazione dei Presidenti dei/delle ..... nonché degli operatori dei/delle medesimi/e affinché vengano adottati tali principi e venga altresì garantito un servizio efficiente che soddisfi il pubblico valorizzando al meglio la materia prima rispettando bontà organolettica e salubrità e salvaguardando principi nutritivi e salute impiegando le corrette tecniche di cottura;
- eliminare progressivamente l'impiego di stoviglie in plastica favorendo l'utilizzo di materiali riciclabili e compostabili;
- adottare accorgimenti per ridurre al massimo gli sprechi di cibo sia da parte dei fruitori che in cucina.
- adottare accorgimenti per ridurre al massimo i rifiuti e per far sì che venga effettuata una corretta raccolta differenziata sia da parte degli operatori che da parte del pubblico.
- favorire attività educative e di informazione finalizzate a promuovere tra il pubblico corretti comportamenti alimentari e atteggiamenti di consumo consapevole.

### **Art. 4**

L'Associazione/Circolo si impegna a rispettare le indicazioni contenute nell'allegato "DECALOGO BUONE PRATICHE RISTORAZIONE COLLETTIVA NO PROFIT".

### **Art. 5**

L'Associazione/Circolo ....., entro ..... giorni dalla sottoscrizione del presente accordo, si impegna a presentare alla Regione Piemonte un programma dettagliato delle iniziative che intende porre in essere relativamente agli obiettivi descritti nel precedente art. 3 e alle indicazioni di cui all'allegato "DECALOGO BUONE PRATICHE RISTORAZIONE COLLETTIVA NO PROFIT" citato nel precedente art. 4.

### **Art. 5**

Il monitoraggio e la valutazione delle iniziative intraprese, in attuazione del presente accordo, sarà effettuato tramite la costituzione di un gruppo di lavoro finalizzato mettere in evidenza e divulgare le migliori pratiche adottate anche in seguito alla sottoscrizione del presente accordo.

La durata del presente accordo è fissata fino al 31/12/2018. Terminata questa prima fase di applicazione, in seguito ai risultati del monitoraggio, potrà essere modificato e rinnovato con i soggetti interessati.