

Spazio Bio Gourmet

FEDERBIO E APCI: SEMPRE PIÙ BIOLOGICO NELLA RISTORAZIONE

**FEDERBIO**
FEDERAZIONE ITALIANA AGRICOLTURA BIOLOGICA E BIODINAMICA

Biologico al ristorante? FederBio, la Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica sta lavorando per creare un collegamento con il mondo della ristorazione professionale per diffondere ulteriormente la cultura del biologico verso il consumatore finale, sempre più attento a ciò che mangia anche al ristorante. Il primo passo per coinvolgere in maniera strategica ed efficace il settore della ristorazione si concretizzerà attraverso la firma del **protocollo d'intesa tra FederBio e APCI** - Associazione Professionale Cuochi Italiani. L'intesa biennale tra la realtà più rappresentativa del biologico italiano e l'associazione che raggruppa migliaia di cuochi professionisti, avrà come scopo la realizzazione di un percorso che porterà allo sviluppo dei prodotti biologici all'interno del settore ristora-

zione, l'ho.re.ca. e la ristorazione pubblica. Il percorso si baserà su due aspetti molto importanti quali la **formazione degli chef e la comunicazione verso il consumatore**. FederBio attiverà assieme ad APCI un gruppo di lavoro congiunto che avrà lo scopo di predisporre un regolamento per l'utilizzo dei prodotti biologici nella ristorazione anche in relazione alle iniziative già avviate in ambito nazionale presso il MiPAAF e l'UNI. Nel più lungo periodo verrà organizzato e attivato un gruppo di controllo per la verifica dell'applicazione del Regolamento in collaborazione con gli organismi di certificazione autorizzati associati alla Federazione. Il programma di sviluppo prevede inoltre l'avvio di **"Bio Gourmet"**, un piano di attività caratterizzato da eventi mirati al coinvolgimento del settore.

