

Garanzia al consumatore e specializzazione al ristorante

Cescot Veneto, ente di formazione Confesercenti, punta sulla sicurezza alimentare con il progetto "Piatti Serviti e Certificati"

La sicurezza alimentare costituisce da tempo un importante obiettivo non solamente delle istituzioni preposte a questo compito, ma anche del Cescot Veneto, ente di formazione di Confesercenti, che intende conservare la fiducia dei consumatori attraverso un'offerta di alimenti certificati, soprattutto quelli tipici dei vari territori, in grado di garantire la qualità e la salubrità dei prodotti che compongono i piatti serviti. È nato così, un paio d'anni fa, il progetto "Piatti Serviti e Certificati" che, partito da Padova e Venezia, intende espandersi in tutto il Veneto. Alla base c'è l'idea di certificare i piatti tipici dei ristoranti del territorio, definendo la tracciabilità del prodotto servito, dall'origine delle materie prime alla loro somministrazione finale.

«È un modo innovativo per offrire più garanzia al consumatore e maggiore specializzazione al ristorante - commenta Giacomo Pessa di Cescot Veneto -. Infatti, un prodotto può essere buono all'origine ma essere poi conservato o cotto

male: con questa iniziativa garantiamo la bontà alla nascita ma anche la corretta preparazione e somministrazione del piatto». La certificazione viene rilasciata dall'Ecepa, l'Ente Certificazione Prodotti Agro-alimentari, che offre garanzie non solo sulla qualità del singolo prodotto ma anche sulla tracciabilità delle materie prime utilizzate e su tutta la filiera agroalimentare. Per ottenere la certificazione il ristorante deve sottoporsi alla consulenza Ecepa e frequentare corsi di formazione finalizzati a una migliore conoscenza delle caratteristiche delle materie prime utilizzate per la preparazione dei piatti

ma che contemplano anche temi riguardanti il marketing e la gestione aziendale nell'ottica della responsabilità sociale, per capirne i meccanismi ed i vantaggi. A certificazione ottenuta i ristoratori possono proporre due piatti certificati - che garantiscono l'autenticità e la ricchezza dei sapori - ed esporre l'apposito marchio che contraddistingue l'iniziativa e che, negli intenti, può diventare un volano di attrattiva turistica. «Abbiamo realizzato il progetto inizialmente a Padova e, da due anni anche in provincia di Venezia, nella terra del Tiepolo, cioè nell'area del miranese, nella zona della riviera del Brenta e nell'area di Chioggia» afferma Pessa. «L'anno prossimo sarà la volta di Verona. Stiamo caratterizzando questo progetto non tanto per regione o per provincia ma per territori, ad esempio, i Colli Euganei, la riviera del Brenta, il lago di Garda, il Delta del Po». Un progetto giovane, dunque, ancora tutto in itinere, ma che prevede di espandersi in tutto il Veneto, principalmente nelle zone a più alto tasso turistico.

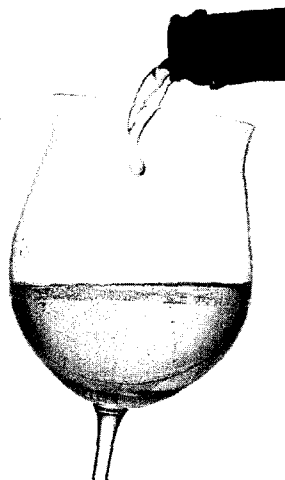
La certificazione viene
rilasciata dall'Ecepa,
l'Ente Certificazione
Prodotti Agro-alimentari

Cresce il settore dei vini bio. Il punto a Montpellier

Millesime Bio: saranno 600 gli espositori italiani alla kermesse di gennaio

Si svolgerà a Montpellier dal 23 al 25 gennaio 2012, Millesime Bio, il Salone internazionale interamente dedicato ai vini biologici, evento riservato agli espositori con certificazione bio, originari di tutti i Paesi e regioni di produzione. Il Salone sarà aperto unicamente agli acquirenti professionali e ha per obiettivo il riunire in un'unica manifestazione i produttori viticoli del mondo intero, per far conoscere e degustare i migliori vini di qualità provenienti dall'agricoltura biologica. Quest'anno sono attesi oltre 600 espositori, provenienti da una quindicina di Paesi, e circa 3200 visitatori. Creato nel 1993 per iniziativa di un piccolo gruppo di viticoltori della regione del Languedoc-Roussillon, la più estesa regione viticola biologica che si trova nel sud della Francia, Millesime Bio è un dinamico crocevia di business in continua crescita. Negozianti, importatori, appassionati 'cavisti', sommelier, selezionatori, distributori specializzati etc potranno

assistere a diversi eventi, nell'obiettivo di favorire la conoscenza del settore, gli scambi e la convivialità, grazie alla presenza di spazi riservati alla degustazione e alla consegna di diplomi dedicati ai vincitori del concorso "Challenge Millésime Bio" che premia i vini migliori e con un buon rapporto qualità/prezzo, conferenze sul vino bio e sui mercati mondiali. Questo concorso internazionale, destinato a far conoscere la qualità dei vini provenienti dall'agricoltura biologica, è stato organizzato per la prima volta nel 2008 per premiare ogni anno i migliori vini bio. Quest'anno, una giuria composta dai più illustri professionisti del settore, degusterà oltre 800 campioni di vino. "L'Italia è il primo produttore ed esportatore mondiale di vini biologici - spiega Paolo Carnemolla, presidente di FederBio - Nonostante questo, da troppo tempo i nostri produttori sono penalizzati dal rispetto di norme sull'etichettatura che in molto Paesi



europei vengono disattese da sempre, oltre che dai limiti imposti all'utilizzo dei mosti concentrati rettificati dalla lobby dei Paesi che utilizzano lo zuccheraggio. L'Italia ha un peso in Europa del tutto inadeguato al proprio ruolo di Paese leader nel settore del biologico - continua Carnemolla - per questo FederBio plaude e appoggia l'iniziativa del ministro Romano di scendere in campo direttamente con la proposta di una strategia comune con gli altri Paesi mediterranei a cominciare dal dossier sul regolamento del vino biologico".

