

Deliberazione della Giunta Regionale 5 giugno 2017, n. 11-5130

L.R. 63/78 art. 41. Approvazione schema di accordo in via sperimentale "Buone pratiche nella cucina collettiva delle sagre e delle feste paesane" fra la Regione Piemonte e le Associazioni "no profit" piemontesi che svolgono attività di ristorazione collettiva in occasione di fiere, sagre e altre manifestazioni enogastronomiche.

A relazione dell'Assessore Ferrero:

L'articolo 41, comma 6 della Legge regionale 12 ottobre 1978, n. 63 prevede che "l'amministrazione regionale può svolgere, direttamente o avvalendosi di enti, associazioni, istituzioni e società specializzate, azioni promozionali di propaganda dei prodotti agricoli e zootecnici".

I pasti somministrati ogni anno in Piemonte, in occasione di fiere, sagre e altre manifestazioni enogastronomiche, ammontano ad alcuni milioni; la Regione Piemonte intende quindi promuovere buone pratiche nell'attività di ristorazione collettiva con particolare riferimento alle numerose associazioni "no profit" che organizzano la maggior parte di tali iniziative, finalizzate, tra l'altro, a promuovere la conoscenza e la valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità del Piemonte.

In proposito occorre considerare che, proprio in queste manifestazioni, sono stati effettuati notevoli sforzi di miglioramento sotto il profilo delle garanzie igienico sanitarie degli alimenti somministrati anche grazie agli indirizzi dati con deliberazioni della Giunta Regionale negli anni 2011 e 2012 e che quindi è ora di fondamentale importanza favorire anche un innalzamento del livello qualitativo dei pasti somministrati e della conoscenza ed utilizzo dei prodotti tipici del territorio. Ciò anche in considerazione del fatto che, sulla base del crescente interesse verso la qualità e tipicità dell'enogastronomia piemontese, la funzione di questi eventi sta evolvendo da iniziative di animazione locale ad eventi attrattori di tipo turistico e di sviluppo economico.

Senza dimenticare il carattere anche popolare delle iniziative e quindi una necessaria attenzione alla dimensione dei costi e dei prezzi dei pasti offerti, risulta di interesse per l'amministrazione regionale promuovere l'impiego di ingredienti di buona qualità e l'utilizzo di prodotti che caratterizzano la tradizione gastronomica dell'area ove si svolgono le manifestazioni anche allo scopo di elevare le qualità nutrizionali e sensoriali, mantenendo però saldi i principi di sicurezza alimentare. A tal fine occorrerà dare particolare importanza all'elaborazione dei menù ed all'impiego di prodotti a certificazione di origine e di qualità nell'ambito delle manifestazioni organizzate dalle Associazioni "no profit" piemontesi.

Considerato che una buona politica della ristorazione collettiva somministrata dalle Associazioni "no profit" dovrebbe promuovere il raggiungimento dei seguenti obiettivi:

- 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;
- realizzare sinergie con i produttori agricoli e agroalimentari locali;
- impostare i menù e le modalità di somministrazione dei pasti su principi di sostenibilità ambientale ed eticità.

Tali obiettivi nascono sulla base delle seguenti osservazioni:

1. l'evoluzione qualitativa enogastronomica delle manifestazioni deve essere accompagnata da un incremento della sostenibilità ambientale delle iniziative stesse dedicando particolare attenzione alla riduzione dei chilometri percorsi per l'approvvigionamento dei prodotti agroalimentari destinati alla ristorazione collettiva e la scelta di modalità operative tali da ridurre lo spreco ed i rifiuti; dando priorità all'utilizzo di materiali biodegradabili e riciclabili per la fornitura del servizio nonché effettuando la raccolta differenziata in modo attento e oculato.
2. 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.
3. per prodotti di qualità, si intendono quelli a marchio D.O.P. e I.G.P., le produzioni afferenti al Sistema di Qualità Nazionale, i prodotti biologici, i prodotti di montagna e i Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.).
4. è opportuno favorire, nell'ambito delle Associazioni "no profit" che svolgono attività di ristorazione collettiva, 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 che il tema della ristorazione collettiva è stato oggetto di ripetute iniziative progettuali da parte della Direzione Agricoltura della Regione Piemonte anche in relazione alla funzione di sviluppo rurale che tali iniziative svolgono.

Considerato che la Regione Piemonte punta a rendere operativo quanto sopra specificato avviando un programma di collaborazione con le Associazioni "no profit" piemontesi di ristorazione collettiva che intendono aderire all'iniziativa, attraverso la stipula dell'accordo, allegato alla presente deliberazione della Giunta Regionale per farne parte integrante e sostanziale, denominato "Buone pratiche nella cucina collettiva delle sagre e delle feste paesane" per individuare un percorso di attività virtuose al fine di orientare in generale il comportamento degli operatori 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 rurale con particolare riferimento alle 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.

Considerato che la Regione Piemonte intende avviare questa iniziativa con le associazioni "no profit" che svolgono attività di animazione e ristorazione collettiva e che quindi si ritiene di dare mandato alla Direzione Agricoltura di compiere i successivi atti finalizzati a divulgare lo schema di accordo e il relativo allegato per la sottoscrizione del medesimo con le Associazioni "no profit" piemontesi di ristorazione collettiva.

Dato atto 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".

Dato atto che gli obblighi ed i requisiti igienico - sanitari richiesti per le attività di cui al presente atto sono quelli previsti dalla Deliberazione di Giunta Regionale n. 27-3145 del

19/12/2011 e s. m. i. recante “Approvazione delle linee guida per l’applicazione, nell’ambito delle manifestazioni temporanee, della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare”.

Dato atto che il presente provvedimento non comporta oneri di spesa a carico del bilancio regionale.

Attestata la regolarità amministrativa del presente provvedimento ai sensi della DGR n. 1 – 4046 del 17 ottobre 2016.

Tutto ciò premesso, la Giunta regionale, unanime

delibera

1. di approvare in via sperimentale lo schema di accordo e relativo allegato, con durata fino al 31/12/2018, tra la Regione Piemonte e le Associazioni “no profit” che svolgono ristorazione collettiva in occasione di fiere, sagre e altre manifestazioni enogastronomiche, denominato “Buone pratiche nella cucina collettiva delle sagre e delle feste paesane”; allegato alla presente deliberazione della Giunta regionale per farne parte integrante e sostanziale;
2. di dare mandato alla Direzione Agricoltura di compiere i successivi atti finalizzati a divulgare il presente schema di accordo e il suo allegato e ad attuarlo con la sua sottoscrizione con le Associazioni “no profit” piemontesi di ristorazione collettiva;
3. di demandare all’Assessore all’Agricoltura, o suo delegato, alla stipula e sottoscrizione del citato accordo con le Associazioni “no profit” piemontesi di ristorazione collettiva che intendano aderire all’iniziativa;
4. il presente provvedimento non comporta oneri di spesa a carico della Regione Piemonte.

Avverso la presente deliberazione è ammesso ricorso innanzi al tribunale amministrativo regionale ovvero ricorso straordinario al Presidente della Repubblica, rispettivamente entro 60 o 120 giorni dalla data di comunicazione o piena conoscenza dell’atto, ovvero azione innanzi al giudice ordinario per tutelare un diritto soggettivo, entro il termine di prescrizione previsto dal codice civile.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul BU della Regione Piemonte ai sensi dell’art. 61 dello Statuto e dell’art. 5 della l.r. 22/2010.

(omissis)

Allegato

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.

DECALOGO BUONE PRATICHE RISTORAZIONE COLLETTIVA NO PROFIT

1. Le attività di cui all'accordo dovranno essere svolte nel rispetto dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla Deliberazione di Giunta Regionale n. 27-3145 del 19/2/2011 e s. m. i. recante "Approvazione delle linee guida per l'applicazione, nell'ambito delle manifestazioni temporanee, della normativa comunitaria sulla sicurezza alimentare".
2. I piatti proposti dovranno essere preparati con l'impiego di tecniche di cottura che rispettino salubrità (es.: non servire carni grigliate bruciate o non rosolare i soffritti a fiamma alta superando il punto di fumo dell'olio), principi nutritivi e gusto.
3. I menu e le diverse tipologie di prodotti somministrati dovranno ispirarsi il più possibile alle tradizioni regionali ed in particolare locali.
4. Le materie prime impiegate dovranno essere principalmente fresche, di buona qualità e provenire per la maggior parte possibile dalle aree limitrofe rispetto all'associazione locale e comunque in ambito regionale, acquistate direttamente dai produttori o da forme associative di produttori, con particolare riguardo nei confronti dei prodotti a marchio D.O.P., I.G.P., delle produzioni afferenti al Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata (SQNPI), dei prodotti biologici, dei prodotti di montagna e dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.).
5. Le verdure e la frutta utilizzate dovranno essere per la maggior parte fresche e di stagione.
6. Le frittiture dovranno essere effettuate con grande attenzione per evitare che l'olio superi il punto di fumo impiegando preferibilmente oli d'oliva, di semi di arachidi e di girasole di provenienza nazionale. Per cucinare è da preferire l'olio di oliva ed extravergine di oliva di provenienza nazionale mentre per quanto riguarda i condimenti a crudo è sempre da preferire l'impiego di oli extravergine di oliva ottenuti da olive italiane.
7. Evitare il più possibile l'impiego di preparati per brodi o sughi d'arrosto con glutammato monosodico, sughi pronti, puré in polvere o fiocchi, miscele preparate per torte e budini, farine precotte per polenta, besciamelle pronte, macedonie in scatola, paste sfoglie con grassi idrogenati.
8. Somministrare pane fresco prodotto localmente con farine, meglio se integrali, e prodotte da una filiera di grani coltivati sul territorio regionale. Prediligere la somministrazione di grissini artigianali a ridotto impiego di grassi. Preferire quanto realizzato con lievitazione naturale, con l'utilizzo di pasta acida naturale ed escludendo l'uso di materie prime congelate.
9. Le carni somministrate dovranno derivare da animali allevati e macellati in Piemonte. Per quanto riguarda la carne bovina dovrà essere data prevalenza a quella di Razza Bovina Piemontese.
10. I prodotti lattiero-caseari somministrati dovranno essere scelti fra le D.O.P. piemontesi, nonché preferibilmente riconosciuti nel sistema a marchio "Piemunto" così come dovrà essere preferibilmente fornito latte fresco o UHT, solo se quest'ultimo indicherà in etichetta l'origine della stalla di mungitura.
11. I vini somministrati dovranno essere prodotti in Piemonte dando prevalenza a quelli a denominazione di origine protetta e garantita. Le acque dovranno essere tutte di provenienza regionale e si dovrà dare preferenza a birre artigianali piemontesi. Sarebbe anche auspicabile promuovere l'uso di bevande naturali a produzione locale anziché bevande dolci e gassate.

ALLEGATO

12. Il servizio dovrà essere svolto favorendo l'impiego di stoviglie in materiali riciclabili e il più possibile compostabili. Si dovrà inoltre puntare a una riduzione degli sprechi alimentari e dei rifiuti ed effettuare un corretto smaltimento dei medesimi.