

Deliberazione della Giunta Regionale 19 novembre 2021, n. 2-4098

Approvazione dello schema di protocollo d'intesa fra la Regione Piemonte e l'Unione Regionale Cuochi Piemontesi.

A relazione del Presidente Cirio e dell'Assessore Protopapa:

Premesso che:

La Regione Piemonte ha tra i suoi obiettivi istituzionali la valorizzazione e la promozione delle produzioni agroalimentari, comprese iniziative e campagne di educazione alimentare e di informazione dei consumatori, nonché la tutela della qualità dei prodotti agroalimentari.

L'articolo 43 bis della legge regionale 1/2019 prevede la promozione di un consumo alimentare consapevole nei confronti della popolazione, a partire dalla conoscenza della qualità del cibo, della sostenibilità del sistema che lo produce, delle caratteristiche del territorio rurale e delle relative implicazioni ambientali, etiche e sociali tipiche delle produzioni agricole e del consumo alimentare. La Regione Piemonte inoltre è impegnata nell'attuazione di politiche nel campo della formazione e dell'orientamento professionale su tutto il territorio regionale.

L'Unione Regionale Cuochi Piemontesi U.R.C.PI. è parte della Federazione Italiana Cuochi ed è un'associazione riconosciuta senza fini di lucro e costituisce la rappresentanza sul territorio regionale dei professionisti della cucina e di coloro che, dedicandosi all'attività culinaria, ne sostengono lo sviluppo e la promozione.

Tra i propri scopi statutari prevede, fra l'altro, di promuovere tutte le iniziative che contribuiscano alla conoscenza e alla diffusione della cultura gastronomica italiana e regionale, nonché alla tutela del suo patrimonio storico.

L'unione è altresì impegnata a progettare, organizzare e gestire attività di formazione, di aggiornamento e riqualificazione professionale degli operatori del settore e dei giovani.

Considerato che:

Regione Piemonte e U.C.R.PI. hanno tra i loro compiti istituzionali e di rappresentanza la promozione di iniziative ed azioni che tutelano il territorio, la qualità della produzione primaria, la cultura gastronomica intesa come patrimonio storico e culturale.

Entrambe le Parti sono impegnate, in modo diretto o indiretto, nella tutela e nella valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari ed enogastronomici a vocazione locale, nonché in quella delle sue molteplici trasformazioni.

Regione Piemonte e U.R.C.PI. intendono diffondere una cultura della qualità e della gestione sostenibile delle risorse naturali, attraverso azioni mirate di formazione del personale addetto alla produzione ed ai servizi, nonché una maggiore informazione del consumatore finale.

Le Parti ritengono che una mirata sinergia possa stimolare importanti occasioni di confronto e approfondimento su tematiche concernenti il patrimonio agricolo ed enogastronomico piemontese, il sostegno e la diffusione di modelli alimentari sostenibili legati a forme di produzione territoriale, valorizzare la conoscenza di prodotti tipici e la filiera agroalimentare connessi, così come la promozione di una sana alimentazione fondata su queste risorse, e sulle loro adeguate trasformazioni.

Dato atto che l'U.C.R.PI. e Regione Piemonte manifestano l'interesse a programmare, promuovere e intraprendere attività comuni sulle tematiche sopra indicate e, più in generale, collaborare per l'attuazione di finalità condivise nei campi d'azione specifici dei due Enti.

Ritenuto, pertanto, opportuno approvare lo schema di protocollo di intesa da sottoscrivere con l'Unione Regionale Cuochi Piemontesi U.R.C.PI., di cui all'allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante, con validità fino al 31/12/2023 e a cui potranno aderire eventuali altri soggetti.

Ritenuto, inoltre, di demandare alla Direzione Agricoltura e Cibo l'adozione degli atti e dei provvedimenti necessari e conseguenti per l'attuazione della presente deliberazione, rimandando a successivi provvedimenti deliberativi le eventuali attività che richiedono risorse finanziarie.

Vista la l.r. n. 23/2008 e in particolare l'art. 16.

Attestata l'assenza degli effetti diretti ed indiretti, del presente provvedimento, sulla situazione economico-finanziaria e sul patrimonio regionale, ai sensi della D.G.R. n. 1-4046 del 17 ottobre 2016 come modificata dalla D.G.R. n. 1-3361 del 14 giugno 2021.

Attestata la regolarità amministrativa e contabile del presente provvedimento ai sensi della D.G.R. n. 1-4046 del 17 ottobre 2016.

Per le ragioni esposte in premessa;
la Giunta Regionale, unanime,

delibera

- di approvare lo schema di protocollo di intesa da sottoscrivere tra Regione Piemonte e l'Unione Regionale Cuochi Piemontesi U.R.C.PI., allegato alla presente deliberazione per farne parte integrante;
- di demandare al Presidente la sottoscrizione del Protocollo d'intesa;
- di demandare alla Direzione Agricoltura e Cibo l'adozione degli atti e dei provvedimenti necessari per l'attuazione della presente deliberazione rimandando a successivi provvedimenti deliberativi le eventuali attività che richiedono risorse finanziarie;
- di dare atto che il presente provvedimento non comporta oneri aggiuntivi per il bilancio regionale.

La presente deliberazione sarà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte ai sensi dell'art. 61 dello Statuto e dell'art. 5 della L.R. 22/2010, nonché ai sensi dell'articolo 26, comma 1 del D.lgs. n. 33/2013 sul sito istituzionale dell'Ente nella sezione "Amministrazione trasparente".

(omissis)

Allegato

PROTOCOLLO DI INTESA

TRA

Regione Piemonte C.F. 80087670016 con sede in Piazza Castello 165 – 10122 Torino, rappresentata dal Presidente Alberto Cirio.

E

Unione Cuochi Regione Piemonte con sede in S, C.F. 06602080019, rappresentata ai fini del presente atto dal Presidente e Legale Rappresentante *pro tempore* Signor Stefano Bongiovanni, su esplicito mandato dell'Assemblea dei Soci

PREMESSO CHE

La Regione Piemonte ha tra i suoi obiettivi quello di favorire la competitività delle imprese agricole e delle filiere agroalimentari, di migliorare la sostenibilità ambientale delle produzioni, di favorire la diversificazione dell'economia e di incrementare l'occupazione nelle aree rurali.

Nell'ambito della promozione e valorizzazione delle produzioni agroalimentari di qualità e del patrimonio enogastronomico piemontese le finalità principali sono:

- favorire la qualità delle produzioni agricole ed agroalimentari nel rispetto del territorio, dell'ambiente e delle tradizioni;
- valorizzare i prodotti, le filiere ed il territorio incrementandone la qualità e accompagnando i produttori nel miglioramento continuo, nell'attenzione verso l'innovazione;
- promuovere il valore dell'agricoltura, dei prodotti agroalimentari lungo tutto il percorso della filiera agroalimentare, sensibilizzando tutti gli operatori che in qualche modo sono in grado di valorizzare la qualità della produzione primaria;
- diffondere le conoscenze del percorso dalla terra alla tavola favorendo una consapevolezza agroalimentare nei cittadini con particolare attenzione alle tematiche: cibo e salute, cibo e ambiente, diritto al cibo, lotta allo spreco alimentare, tradizioni alimentari, sviluppando così programmi di educazione agroalimentare;

L'Unione Regionale Cuochi Piemontesi U.R.C.PI. è parte della Federazione Italiana Cuochi ed è un'associazione riconosciuta senza fini di lucro e costituisce la rappresentanza sul

territorio regionale dei professionisti della cucina e di coloro che, dedicandosi all'attività culinaria, ne sostengono lo sviluppo e la promozione. Essa raccoglie ed unifica le associazioni provinciali, al fine di stimolare capillarmente, anche in ambito locale le attività della categoria. Tra i propri scopi statutari prevede, fra l'altro, di:

- Promuovere, autonomamente e in collaborazione con altri enti e istituzioni, tutte le iniziative che contribuiscano alla conoscenza e alla diffusione della cultura gastronomica italiana e regionale, nonché alla tutela del suo patrimonio storico.
- Progettare, organizzare e gestire attività di formazione, di aggiornamento e riqualificazione professionale degli operatori del settore, anche attraverso una collaborazione sinergica con gli Istituti Alberghieri e le Scuole di Cucina.
- Approfondire le conoscenze tecniche di cucina, predisponendo, direttamente o indirettamente, ricerche, studi, pubblicazioni, dibattiti e convegni su temi di generale interesse del settore ristorazione di qualsiasi ambito e grado (privato, collettivo, turistico, etc.), coinvolgendo a tal fine l'attenzione degli organi di formazione, informazione e cultura.
- Ottenere dalle pubbliche amministrazioni o da privati il riconoscimento morale e l'aiuto necessario per poter perseguire, anche attraverso Fondazioni, scopi di pubblica utilità, assistenza e solidarietà sociale a favore della categoria e di propri iscritti particolarmente bisognosi.
- Progettare, organizzare, gestire e promuovere attività di formazione, di aggiornamento e riqualificazione professionale di giovani da immettere sul mercato del lavoro e/o di lavoratori inseriti in aziende produttive del settore attraverso progetti specifici collegati a programmi provinciali, regionali e/o comunitari.

CONSIDERATO CHE

Regione Piemonte e U.C.R.PI. hanno tra i loro compiti istituzionali e di rappresentanza la promozione di iniziative ed azioni che tutelano il territorio, la qualità della produzione primaria, la cultura gastronomica intesa come patrimonio storico e culturale.

Entrambe le Parti sono impegnate, in modo diretto o indiretto, nella tutela e nella valorizzazione dei prodotti agricoli e agroalimentari ed enogastronomici a vocazione locale, nonché in quella delle sue molteplici trasformazioni.

Regione Piemonte e U.R.C.PI. intendono diffondere una cultura della qualità e della gestione sostenibile delle risorse naturali, attraverso azioni mirate di formazione del personale addetto alla produzione ed ai servizi, nonché una maggiore informazione del consumatore finale.

Le Parti ritengono che una mirata sinergia possa stimolare importanti occasioni di confronto e approfondimento su tematiche concernenti il patrimonio agricolo ed enogastronomico piemontese, il sostegno e la diffusione di modelli alimentari sostenibili legati a forme di produzione territoriale, valorizzare la conoscenza di prodotti tipici e la filiera agroalimentare connessi, così come la promozione di una sana alimentazione fondata su queste risorse, e sulle loro adeguate trasformazioni.

L'U.C.R.PI. e Regione Piemonte manifestano l'interesse a programmare, promuovere e intraprendere attività comuni sulle tematiche sopra indicate e, più in generale, collaborare per l'attuazione di finalità condivise nei campi d'azione specifici dei due Enti.

Tutto ciò premesso, si conviene e si stipula quanto segue:

Art.1 - Premesse

Le premesse costituiscono parte integrante del presente protocollo d'intesa.

Art.2 - Finalità

Con la presente scrittura Regione Piemonte e U.R.C.PI. intendono stabilire percorsi per promuovere e valorizzare congiuntamente le attività svolte dai rispettivi organi e perseguire i seguenti obiettivi:

- Individuare e promuovere sinergie per il miglioramento delle produzioni agricole e della loro utilizzazione a fini gastronomici attraverso il rispetto dei criteri di qualità, tracciabilità, sicurezza alimentare, sostenibilità, trasparenza e territorialità;
- Promuovere iniziative utili a diffondere l'informazione, l'identificazione, l'origine e la conoscenza dei prodotti agroalimentari favorendo la loro classificazione e valorizzazione lungo la filiera, per consentirne la rintracciabilità e trasparenza nel mercato di riferimento nonché la diffusione con particolare riguardo all'offerta di quelle tipiche e/o locali, anche attraverso la rete delle attività o delle strutture ristorative;
- Promuovere la conoscenza dei prodotti del territorio rurale e le filiere agroalimentari locali presso i ristoratori piemontesi e i consumatori.
- Promuovere l'indicazione dell'origine dei prodotti agricoli nei menu dei ristoranti e delle

mense pubbliche o private in Piemonte e la qualificazione delle mense scolastiche e ospedaliere attraverso l'utilizzo di prodotti del territorio, sostenibili sotto il profilo ambientale.

- Rispondere con l'adozione di misure opportune, alle crescenti esigenze del consumatore e al cambiamento degli stili di vita, fornendo una più diretta e puntuale informazione ad utenti e consumatori al fine di renderne consapevoli le scelte.
- Incentivare percorsi formativi ed informativi per gli operatori incrementando l'impiego, la consapevolezza e l'accurata conoscenza delle proprietà dei prodotti agricoli in ambito ristorativi e, più in generale, nelle preparazioni alimentari;
- Promuovere l'educazione alimentare a scuola, anche con il coinvolgimento delle famiglie.
- Promuovere l'imprenditoria giovanile nella filiera agroalimentare ed enogastronomica italiana.

Il perseguimento degli obiettivi in questione comporta il riconoscimento di un ruolo propositivo di entrambi i soggetti nello sviluppo di progettualità comuni in materia di promozione, formazione e qualificazione degli operatori, crescita della filiera produttiva e dei servizi e per la valorizzazione, diffusione ed offerta di prodotti sul mercato e attraverso la rete della ristorazione.

Art. 3 - Impegni delle parti

Con la sottoscrizione del presente protocollo le Parti definiscono le attività organizzative e le modalità di collaborazione, da cui discendono le modalità operative attraverso le quali le Parti attueranno il presente Protocollo d'Intesa e nelle quali verrà disciplinata la gestione delle risorse umane e strumentali appositamente dedicate dai due soggetti.

Alla convenzione, previo accordo e consenso delle parti, potranno aderire eventuali altri soggetti che intendono contribuire con proprie risorse all'attuazione dei progetti.

La Regione Piemonte e U.C.R.PI. si impegnano a sviluppare iniziative di interesse comune finalizzate a:

- pianificare progetti per sostenere e promuovere le produzioni agroalimentari di qualità rappresentative del territorio, tali da arricchire e completare l'offerta enogastronomica territoriale;
- individuare opportunità, strumenti e modalità utili a far conoscere le filiere dei prodotti agroalimentari di qualità sui mercati locali, nazionali e internazionali;
- individuare percorsi di formazione dei cuochi e degli studenti delle scuole alberghiere

professionali per accrescerne la professionalità, la conoscenza delle produzioni locali e del proprio ruolo rispetto alla valorizzazione dell'identità del territorio e dei prodotti agricoli ad esso legati;

- dare rilievo, per quanto possibile, nei menu e nelle liste dei vini dei ristoranti dei cuochi associati a U.C.R.PI. dei prodotti agroalimentari di qualità piemontesi, in particolare a marchio DOP, IGP e PAT, nonché ai prodotti locali del territorio, al fine di favorire le “filiere corte”;
- favorire lo sviluppo di attività di promozione dei prodotti piemontesi creando sinergie fra produttori e ristoratori.

Tutte le attività e le collaborazioni che si attiveranno nel quadro di questo Protocollo dovranno essere in linea con i principi e i valori di Regione Piemonte e di U.C.R.PI.;

Art.4 - Modalità Operative e Risorse

Le attività del presente protocollo d'intesa non comportano oneri finanziari per la Direzione Agricoltura e Cibo di Regione Piemonte.

Per ciascuna attività, verificata la fattibilità e la reperibilità di risorse finanziarie adeguate, anche attraverso il sostegno di altri enti/istituzioni e/o di partner privati sul territorio, verranno assunti accordi specifici per disciplinare i termini contrattuali e i rapporti fra le parti, nel rispetto di quanto previsto dal presente protocollo.

Art.5 - Uso loghi

L'eventuale uso, da parte di U.C.R.PI., del logo di Regione Piemonte dovrà ottenere preventiva approvazione scritta dalla Regione stessa. Parimenti, l'eventuale uso da parte di Regione Piemonte del logo di U.C.R.PI. dovrà ottenere preventiva approvazione scritta dall'Associazione UCRPI.

Art. 6 - Durata e modifiche

Il presente Protocollo d'intesa ha validità dalla data di sottoscrizione sino al 31 dicembre 2023.

Qualsiasi modifica del presente documento dovrà avvenire in forma scritta ed essere approvata da entrambe le parti. L'individuazione di eventuali modifiche e aggiornamenti non comporterà una nuova sottoscrizione del protocollo.

REGIONE PIEMONTE

Il Presidente

ALBERTO CIRIO

UNIONE CUOCHI REGIONE PIEMONTE

Il Presidente

STEFANO BONGIOVANNI

Torino, li