



AIC E MIPAAF INSIEME PER DIFFONDERE LA CULTURA DELLA CUCINA MADE IN ITALY

Di redazione - 3 Marzo 2022 20 0



Siglato un protocollo d'intesa fra il **Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali** (Mipaaf) e **l'Accademia italiana della cucina (Aic)**.

Tra gli obiettivi dell'accordo **valorizzare la cucina italiana** a livello comunitario e nel mondo con programmi di promozione legati al cibo e all'enogastronomia come patrimonio della cultura italiana; sostenere e diffondere le peculiarità della Dieta Mediterranea e favorirne la salvaguardia; individuare sinergie utili al miglioramento delle produzioni gastronomiche e agroalimentari attraverso il rispetto dei criteri di sostenibilità, certificazione della qualità e sicurezza dei cibi.

Si punta inoltre a rispondere alle crescenti esigenze dei consumatori e al cambiamento degli stili di vita con una più diretta e puntuale informazione ai cittadini per renderli consapevoli delle loro scelte alimentari, in linea con un corretto equilibrio nutrizionale.

CATEGORIE POPOLARI

NEWS	3265
PRIMO PIANO	1422
DEGUSTAZIONI	1107
GASTROVIAGGIANDO	959

MUST READ

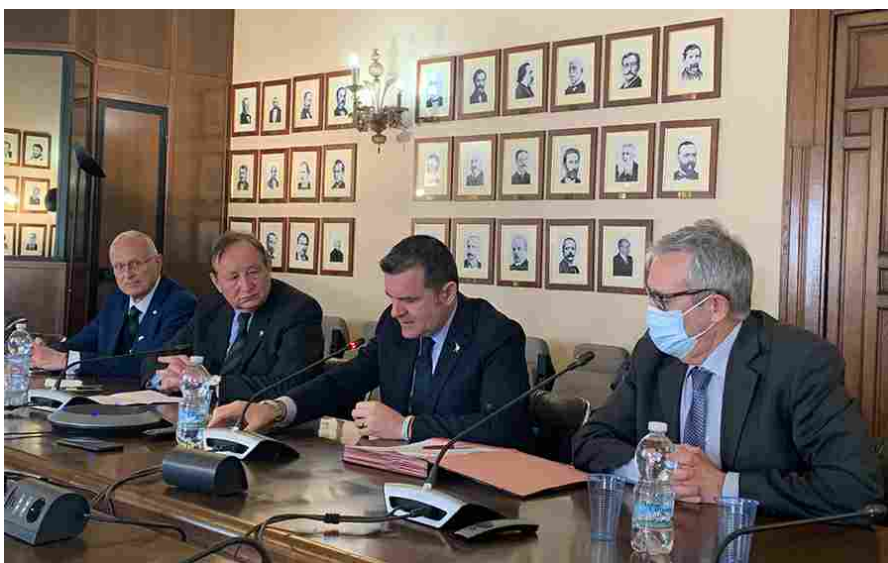
Bottiglie Aperte: il festival dei piccoli tesori dell'enologia italiana

Barolo, Barbaresco & Roero a Bologna: i volti del nebbiolo fra Alba, Langhe e...



Le parti sono d'accordo nell'intraprendere insieme una serie di attività di comunicazione pubblica e campagne d'informazione su tematiche specifiche, anche nelle scuole, valorizzare attraverso convegni seminari ecc. le produzioni alimentari **Made in Italy** evidenziando il legame con il comparto agricolo agroalimentare ittico italiano, rimarcando la peculiarità della nostra cucina, indissolubilmente legata ai territori regionali di provenienza. Il protocollo d'intesa è stato firmato dal sottosegretario Mipaaf Gian Marco Centinaio e dal presidente di **AIC** Paolo Petroni.

"La cucina racconta la nostra storia, il nostro modo di vivere. L'agroalimentare sta unendo tutto il sistema paese, come è accaduto per il vino o nell'opposizione al sistema di etichettatura Nutriscore. Il nostro Made in Italy sta facendo registrare dei risultati importantissimi, è stata raggiunta la cifra record di 52 miliardi di esportazioni che sembrava fino a poco tempo fa un traguardo lontano. E iniziative come questa contribuiscono a promuovere ulteriormente prodotti, tradizioni, territori, tutto quello che rappresenta la nostra cultura" ha evidenziato il sottosegretario **Gian Marco Centinaio**.



Il momento della firma dell'accordo tra **Aic** e Mipaaf

Costituita nel 1953, **AIC** è una istituzione culturale senza fini di lucro che ha lo scopo di tutelare le tradizioni della cucina italiana di cui promuove e favorisce il

St. Stefanus: miglior birra al mondo per Drink Me Magazine

Dalle "magiche" proprietà della cicoria il drink Negroni Roots

Gli "impegni" della Cantina ALBEA

- Advertisement -



miglioramento in Italia e all'estero e che conta oltre 7.500 accademici, 312 delegazioni e legazioni e centri studi territoriali.

"Il protocollo tra **l'Accademia italiana della Cucina** e il Mipaaf sottolinea l'intento delle Istituzioni nel realizzare insieme progetti destinati a promuovere la valorizzazione e la difesa dell'identità enogastronomica italiana" ha commentato il **Presidente dell'Accademia Italiana della Cucina Paolo Petroni**.

TAGS **Alc** **made in Italy** **mipaaf**



Articolo precedente

NELLE LANGHE A TUTTO BAROLO!

Articolo successivo

VILLA SANTO STEFANO PRESENTA L'OLIO DI LUCCA



REDAZIONE

<http://www.corriere delvino.it>

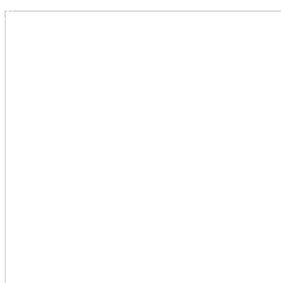
Tutte le news dal mondo del vino, le nostre degustazioni, i ristoranti più famosi, food, enoturismo, eventi, fiere e molto altro

f

ARTICOLI CORRELATI ALTRO DALL'AUTORE



PECK PRESENTA I SUOI NUOVI COCKTAIL READY TO DRINK



IL VIAGGIO DI LANDÒ PRIMA FERMATA 2020



AMARONE SEMPRE PIÙ RE DELLA VALPOLICELLA



SEGUICI SU INSTAGRAM **@CORRIEREDELVINO**