

Protocollo intesa Mipaaf-Accademia cucina per valorizzazione

Image from askanews web site Roma, 2 mar. (askanews) - È stato siglato oggi al Mipaaf un protocollo d'intesa fra il ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali e l'Accademia italiana della cucina per 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. Tra gli obiettivi, anche quello di sostenere e diffondere le peculiarità della Dieta Mediterranea e favorirne la salvaguardia e 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. 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. "Con questo protocollo puntiamo a valorizzare sempre di più, e anche a difendere, quel patrimonio unico rappresentato dalle nostre eccellenze agroalimentari e dalla cucina italiana che ha un legame fortissimo con i territori e ne è un elemento distintivo", ha detto il sottosegretario Gian Marco Centinaio. "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". Continua a leggere 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 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. "Accademia e Ministero, anche grazie al protocollo sottoscritto, si adopereranno con assoluta determinazione a intraprendere azioni congiunte per diffondere una cultura della cucina di qualità".

