



PROGRAMMA REGIONALE

Calabria: Mediterraneo a Tavola

Programma intersettoriale per lo sviluppo innovativo di collaborazioni di filiera tra la rete regionale dei produttori agricoli,delle produzioni manifatturiere agroalimentari, e dei pubblici esercizi /negozi di vicinato, con finalità di qualificazione dei ristoranti, promozione dell'educazione alimentare e valorizzazione dei territori e delle tradizioni calabresi

Il programma è coordinato da Unioncamere Calabria

Soggetto attuatore: Unioncamere Calabria collaborata da

Sommario

Presentazione Pag. 4

Il Programma regionale Calabria: Mediterraneo a Tavola Pag 5

Moduli specifici Pag. 5

Il programma regionale Calabria: Mediterraneo a Tavola Pag. 6

Obiettivi, azioni e Risultati attesi Pag. 8

Il modello operativo Pag. 9

PRESENTAZIONE

La ristorazione ed i prodotti tipici offrono opportunità strategiche per valorizzare le tradizioni calabresi e per promuovere l'economia e il benessere nella nostra Regione. Dovremo perciò sviluppare politiche e interventi di filiera tra attività distributive e produttive anche attraverso modalità innovative di comunicazione e di qualificazione culturale ed economica nei rapporti tra gli operatori interessati.

Il programma regionale "Calabria: Mediterraneo a Tavola" promuove raccordi integrati tra ristorazione di qualità e produzioni tipiche calabresi (agricole, alimentari e agroalimentari artigiane) per rilanciare le tipicità e le identità territoriali della nostra regione.

La valorizzazione della ristorazione e delle produzioni tipiche locali diviene oggi uno dei principali strumenti per la promozione delle risorse di un territorio tramite la rivitalizzazione delle colture tipiche, la diversificazione e la stagionalità delle produzioni, ma anche con il recupero e la valorizzazione delle tradizioni e della cultura ed il conseguente rafforzamento dell'identità locale.

Occorre aprire una nuova via del gusto calabrese o che abbia per meta non solo la promozione enogastronomica, ma anche la qualificazione dei legami culturali ed economici tra tradizioni e costumi alimentari, produzioni tipiche e contesti territoriali.

Il programma prevede anche azioni qualificate di educazione alimentare da rivolgere ai giovani.

Le azioni del programma faranno riferimento alle potenzialità specifiche di territori, tradizioni e culture locali nel rispetto di due requisiti essenziali: la qualità (anche educativa) delle iniziative e la capacità di fare sistema.

Il programma regionale "Calabria: Mediterraneo a Tavola" ha l'obiettivo di promuovere l'identità e le tradizioni delle nostre aree interne e dei nostri paesi creando una nuova offerta strutturata e territorialmente articolata che sappia mettere in rete tutte le nostre potenzialità e opportunità comprese quelle dell'educazione al gusto e all'alimentazione per i più giovani.

IL PROGRAMMA REGIONALE < CALABRIA: MEDITERRANEO A TAVOLA >

Con tale programma Unioncamere Calabria d'intesa con le associazioni regionali di rappresentanza del sistema imprenditoriale dei settori di riferimento del programma, promuove azioni integrate, che coinvolgono soggetti pubblici e privati, per le seguenti finalità:

- sostenere la vitalità della rete distributiva degli esercizi di vicinato riconoscendo a questa tipologia, oltre ad un valore economico e occupazionale in sé, anche un ruolo fondamentale per il mantenimento, nelle aree scarsamente popolate e nei centri urbani, di condizioni di accoglienza e vivibilità adeguate agli standard tipici della "dimensione calabrese";
- offrire alle imprese agricole, artigianali e alla piccola e media industria una rete di distribuzione fortemente connotata da caratteri locali e di tipicità regionale;
- offrire nuove opportunità di conoscenza sulle peculiarità del territorio calabrese anche dal punto di vista delle tradizioni e delle produzioni di qualità;
- sviluppare la cooperazione tra i settori del commercio, del turismo, dell'agricoltura, dell'artigianato e delle attività produttive anche mediante il coordinamento e la programmazione di iniziative di qualità per ambiti tematici e/o territoriali.
- incoraggiare l'adesione delle imprese a disciplinari e protocolli di qualità.

Interventi e azioni del programma:

- A) costituzione di reti di esercizi commerciali e pubblici esercizi in grado di commercializzare al dettaglio, tra l'altro, le produzioni di imprese agricole e di trasformazione artigianali e di micro e piccole imprese industriali calabresi.
- B) coordinamento e creazione di marchi e di linee di comunicazione riferiti alle reti di distribuzione, di produzione e di servizi;
- C) definizione di specifici protocolli - qualità ai quali aderiscono gli operatori interessati;
- D) promozione delle produzioni tipiche locali di buona qualità; offerta di servizi di informazione e diffusione dell'immagine riconducibile alle produzioni tipiche locali, alla rete di distribuzione ed ai contesti territoriali interessati.

MODULI SPECIFICI

Con il programma d'interesse regionale "Calabria: Mediterraneo a Tavola" Unioncamere Calabria coordina e promuove le azioni e le iniziative proposte e attivate dalle associazioni regionali di rappresentanza delle imprese interessate con l'obiettivo di strutturare moduli specifici della rete "Calabria: Mediterraneo a Tavola" per ambiti tematici e/o territoriali.

I moduli del programma di interesse regionale possono strutturarsi per ambiti tematici e/o territoriali sulla base dei seguenti requisiti:

- costituzione di reti di esercizi commerciali e/o pubblici esercizi di piccole e medie dimensioni in grado di commercializzare al dettaglio, tra l'altro, le produzioni di imprese agricole, di trasformazione artigianali e di micro e piccole imprese industriali calabresi ;
- attivazione di accordi associativi che definiscano attività del sistema, soggetti partecipanti, soggetto titolare o Ente capofila, strumenti di gestione, attività da svolgere a livello di sistema, organismi di coordinamento, programmazione e controllo;
- definizione e avvio di un programma di attività che specifichi le attività previste e la loro organizzazione, i ruoli degli enti e dei soggetti partecipanti, le modalità per il conferimento delle risorse e per la ripartizione delle spese, la durata, almeno triennale, del programma di attività, gli strumenti per la verifica dei risultati, tenuto conto che al momento il finanziamento è assicurato solo per il 2013;

- individuazione, progettazione o costituzione di centri di assistenza tecnica e/o servizio gestiti con risorse aderenti al sistema che garantiscano attività e servizi qualificati ed economici per il buon funzionamento e per lo sviluppo dei suddetti moduli;
- tra le funzioni di rete dovranno essere previste e realizzate attività di documentazione e informazione da pubblicarsi in rete telematica utilizzando specifici protocolli di comunicazione e connessioni a internet, coordinamento e creazione di marchi e linee di comunicazione riferiti alle reti di distribuzione, di produzione e di servizi, definizione di specifici protocolli – qualità ai quali aderiscono gli operatori interessati, promozione delle produzioni tipiche locali di buona qualità, offerta di servizi di informazione e diffusione dell'immagine riconducibile alle produzioni tipiche locali, alla rete di distribuzione ed ai contesti territoriali interessati.

IL PROGRAMMA REGIONALE “Calabria: Mediterraneo a Tavola”

E' un programma intersettoriale per lo sviluppo innovativo di collaborazione di filiera tra le produzioni agricole e manifatturiere di trasformazione e conservazione tipiche calabresi e la rete regionale dei pubblici esercizi e del commercio di vicinato.

Si tratta di un programma articolato in azioni mirate anche ad aspetti formativi .

I pubblici esercizi, la ristorazione ed i prodotti tipici sono oggi fattori fondamentali per la tutela attiva dell'identità e dei contesti calabresi. La potenzialità che il turismo enogastronomico esprime per la nostra economia (anche in termini occupazionali) è confermata dall'interesse crescente dei turisti (italiani e stranieri) per le mete che corrispondono ai luoghi di origine dei prodotti tipici.

Il programma “**Calabria: Mediterraneo a Tavola**” che promuove raccordi integrati tra produzioni tipiche calabresi (agricole e manifatturiero agroalimentare), ristorazione di qualità e commercio di vicinato, risponde alle tendenze registrate ed intende rilanciare le tipicità e le identità territoriali della nostra regione, oltre a sviluppare anche azioni innovative per l'educazione alimentare.

Un aspetto da attenzionare è che ormai il ventaglio dei prodotti e specialità agroalimentari è talmente ampio che il consumatore calabrese si muove da un polo ad un altro: dal prodotto tipico, legato alle tradizioni storiche e alimentari del territorio, alla contaminazione armonica dei sapori, che sappia dosare gli accostamenti fra tradizione, evoluzione dei gusti e nuove educazioni alimentari.

L'esplosione di “guide” sulla ristorazione che si è registrata negli ultimi anni è un fenomeno che riscuote l'attenzione di un pubblico crescente (tra residenti e non residenti).

La buona qualità della ristorazione, sia di fascia bassa che di fascia alta, appare elemento irrinunciabile per lo sviluppo commerciale e turistico della Calabria.

Tuttavia gli elementi da tenere sotto controllo sono sempre maggiori, e spesso pochi aspetti trascurati compromettono la buona immagine di tutta la ristorazione; è da registrare comunque una sostanziale soddisfazione della clientela anche se la qualità del servizio ancora mostra qualche lacuna: in certi casi si tende a far presto, a “tirare via”.

Questo è emerso dalle visite agli esercizi di ristorazione ai fini dell'assegnazione del marchio “Ospitalità Calabria” associato a quello di “Ospitalità Italiana” che, per iniziativa di Regione Calabria/Dipartimento Turismo ed Unioncamere Calabria, ha preso il via verso la fine del 2012.

In sintesi si possono sottolineare i seguenti aspetti:

➤ il consumatore italiano in generale appare il più esperto, colui che meglio conosce i prodotti alimentari ed enogastronomici locali, ma gli stranieri sono più disponibili a cambiare le proprie

propensioni di gusto. Da questo emerge che i connazionali sono anche piuttosto ancorati alle proprie tradizioni regionali e giudicano partendo da questo punto di vista, mentre gli stranieri, con una preparazione adeguata, sono maggiormente ricettivi verso nuove esperienze alimentari;

➤ per il miglioramento della qualità e una maggiore visibilità della tradizione alimentare ed enogastronomica locale occorre dare informazioni esaustive sulla cucina e sui prodotti tipici così come si fa sui percorsi culturali e sui monumenti. Guide apposite possono aiutare e integrare questa nuova domanda di conoscenza;

➤ la partecipazione a saloni del gusto, fiere e workshop è di grande aiuto per il lancio dei prodotti alimentari ed enogastronomici: il pubblico di queste manifestazioni appare sempre più interessato e motivato e i workshop presentano una domanda sempre più interessata a prodotti tradizionali ma ancora da valorizzare. Anche lo sviluppo qualificato di manifestazioni locali assume una importanza crescente;

Negozi, ristoranti e trattorie come vetrine di conoscenza sulla tipicità

Occorre dunque sviluppare un atlante delle risorse alimentari ed enogastronomiche calabresi imperniato sul ruolo di accoglienza e di informazione che possono svolgere i ristoranti. Anche la rete territoriale distributiva al dettaglio può avvalersi di questa potenzialità del mercato: attraverso l'allestimento di appositi spazi di informazione e di vendita sui prodotti locali, anche per lo sviluppo qualificato dei collegamenti tra produttori e venditori, nello spirito di alcuni importanti iniziative già presenti a livello regionale.

La ristorazione calabrese può assumere un ruolo sempre più importante non soltanto per la quota considerevole di consumi alimentari che riesce ad attrarre, ma anche per gli effetti che è in grado di esprimere sia in termini di promozione dei paesi, che di tutela dei valori e delle tradizioni del territorio.

I processi di qualità e di certificazione che coinvolgono settori importanti della filiera agroalimentare per consolidare rapporti di fiducia con i consumatori possono essere estesi ed integrati con il comparto della ristorazione. Infatti i ristoranti e le trattorie calabresi, ma anche i negozi del piccolo dettaglio, sono vetrine e presidi naturali di accoglienza, di informazione e di formazione. Dunque i ristoranti ed i pubblici esercizi e i negozi di vicinato calabresi possono svolgere un ruolo determinante per la valorizzazione economica dei prodotti agroalimentari di qualità legati al territorio nel quadro di una strategia complessiva di sviluppo aziendale e territoriale e di salvaguardia culturale di tradizioni produttive e gastronomiche locali.

Informazioni e promozione rappresentano i principali strumenti per il mantenimento e l'allargamento del consumo dei prodotti tradizionali sempre più apprezzati dai calabresi e dai turisti

OBIETTIVI E AZIONI DEL PROGRAMMA

Il programma sviluppa operazioni che integrano i "mondi" delle produzioni tipiche regionali (agricole e manifatturiero agroalimentare), della distribuzione e della ristorazione calabrese di qualità.

Obiettivi

Il programma integrato **“Calabria: Mediterraneo a Tavola”** fa riferimento all’esigenza di ottimizzare l’intero sistema commerciale e, partendo dalle tipicità dei prodotti e dalle specificità dei territori che caratterizzano la nostra regione individua i seguenti obiettivi:

- mantenere attiva e vitale la rete dei ristoranti e delle trattorie calabresi sviluppandone le potenzialità;
- offrire alle imprese agricole e manifatturieri agroalimentari reti di negozio di vicinato e pubblici esercizi fortemente connotate da caratteri di tipicità regionale;
- arricchire l’offerta territoriale calabrese con prodotti ed iniziative legati alle tradizioni, offrendo l’opportunità di conoscere le particolarità del territorio anche dal punto di vista delle produzioni agroalimentari ed artigianali che siano in grado di promuovere le zone di origine;
- attrarre la capacità di spesa turistica;
- sviluppare strategie di marketing territoriale per assumere comportamenti attivi, propositivi nei confronti della domanda potenziale;
- creare occasioni concrete di cooperazione tra le associazioni agricole, del commercio, del turismo, dell’artigianato e micro e piccola impresa e dei consumatori;
- sviluppare azioni di educazione alimentare;
- diffondere la conoscenza, storica e culturale, della civiltà della cucina, dei sapori e dei prodotti tipici calabresi;
- selezionare e qualificare gli eventi delle Sagre e delle Fiere tipiche della tradizione calabrese in rapporto alle stagionalità dei prodotti tipici.

PRINCIPALI AZIONI PREVISTE

- Elaborazione di un disciplinare qualità - tipicità che identifichi gli standard minimi di presentazione per l’offerta alimentare nei negozi ed enogastronomia nei ristoranti e nelle trattorie aderenti alla rete;
- Azioni di promozione e comunicazione del disciplinare di “Calabria: Mediterraneo a Tavola”;
- Realizzazione grafica del marchio;
- Progettazione e costituzione di reti fra pubblici esercizi, negozi di vicinato, imprese agricole e manifatturiere per la valorizzazione delle produzioni tipiche anche attraverso menù tipici calabresi richiamandosi ai disciplinari di “Ospitalità Calabria”, azioni qualificate di educazione alimentare e di documentazione e divulgazione culturale;
- Definizione di schede per ogni produttore, esercizio di ristorazione, negozio, bottega artigiana, micro e piccolo imprenditore dell’agroalimentare manifatturiero;
- In contemporanea con la costituzione della rete si svolgeranno 5 seminari (un seminario per ogni provincia) sul territorio regionale fra produttori, commercianti, ristoratori, artigiani e micro e piccole imprese manifatturiere dell’agroalimentare;
- Promuovere l’intero programma attraverso la realizzazione di specifici eventi sul territorio regionale collegati alle produzioni tipiche ed alla ristorazione di qualità. Si prevede la realizzazione di una serie di eventi collegati alla stagionalità delle produzioni tipiche.

PRINCIPALI RISULTATI ATTESI

- ➡ Creazione di reti di negozi di vicinato distributori di prodotti agricoli e agroalimentari tipici;
- ➡ Creazione di reti della ristorazione tipica calabrese per ambiti territoriali e tematici;
- ➡ Creazione di reti fra produttori calabresi e distributori e ristorazione calabresi di qualità;

- ➔ Integrazione fra prodotti tipici agricoli e produzioni agroalimentari collegate alla tavola;
- ➔ Attivazione di iniziative di marketing territoriale verso una nuova domanda di turisti e di residenti;
- ➔ Sviluppo di azioni promozionali, su alcuni prodotti tipici calabresi (olio, vino, pane, formaggi, salumi, verdure, ortaggi, legumi, frutta ecc.) raccordate con la rete regionale dei negozi di vicinato e dei pubblici esercizi;
- ➔ Sviluppo di iniziative sull'educazione alimentare in collaborazione con le Scuole.

IL MODELLO OPERATIVO

■ Il Programma regionale "Calabria: Mediterraneo a Tavola" nasce da una intuizione di Unioncamere Calabria conseguente alla condivisione del protocollo d'intesa "....." proiettato ad attività di comuni finalità, ma da sviluppare ed implementare con la collaborazione e l'assistenza tecnica ed operativa delle associazioni regionali di rappresentanza delle imprese dei settori di riferimento dello stesso programma.

■ Il Programma è caratterizzato da un impianto di sussidiarietà pubblico-privato articolato come segue:

1 le Associazioni dei produttori agricoli, dei commercianti, dei pubblici esercizi e del manifatturiero agroalimentare artigiano e non definiscono un programma unitario per l'organizzazione di moduli tematici e/o territoriali della rete calabrese della produzione, distribuzione, trasformazione e ristorazione tipica di qualità.

A tal fine le suddette Associazioni condividono un accordo interprofessionale e concordano uno specifico disciplinare di requisiti minimi che gli operatori dovranno rispettare. Le associazioni si impegnano altresì a controllare il rispetto del suddetto disciplinare da parte degli operatori aderenti alla rete.

Le stesse associazioni si impegnano a promuovere l'adesione alla rete dei propri associati.

2 Le funzioni di indirizzo, coordinamento e monitoraggio del Programma sono svolte da uno specifico Comitato regionale così composto:

- un Rappresentante di Unioncamere Calabria, con funzione di coordinatore;
- un Rappresentante di
- un Rappresentante di
- un Rappresentante di

3 I moduli tematici e/o territoriali della rete "Calabria: Mediterraneo a Tavola" saranno promossi e organizzati su impulso ed iniziativa del suddetto Comitato che promuoverà anche la cooperazione tra gli operatori dei negozi di vicinato dei pubblici esercizi e gli Enti locali e con i produttori per sviluppare iniziative integrate di qualità per ambiti tematici e/o territoriali.