

COMUNICATO STAMPA

In occasione dell'incontro organizzato da Italia a Tavola e Fipe - Confcommercio
"Dalla terra alla tavola. Lo stile italiano è Doc",

Fipe premia oggi a Firenze Maurizio Martina

- ***Al Ministro dell'agricoltura il riconoscimento per l'impegno nella difesa del Made in Italy***
- ***In vista di Expo una tavola rotonda per un'alleanza fra produttori di materie prime e ristoratori***

Firenze, 11 aprile 2015. Favorire la filiera dell'agroalimentare italiano grazie a un'alleanza fra produttori di materie prime e ristoratori per fare dei ristoranti di qualità i garanti e i promotori dei prodotti tipici del territorio italiano. E' questo l'obiettivo dell'evento "**Dalla terra alla tavola. Lo stile italiano è Doc**", organizzato da Italia a Tavola insieme a Fipe-Confcommercio, che si è tenuto oggi all'hotel Baglioni di Firenze e che ha visto la partecipazione del ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina. La giornata è poi proseguita con gli speciali Awards di Italia a Tavola e si è conclusa con uno spettacolare showcooking.

Fra i premiati, **il Ministro delle Politiche Agricole Maurizio Martina**, "*per l'impegno nella valorizzazione dell'enogastronomia e del territorio. Raro esempio di politico con competenze professionali, si è distinto nel corso del suo incarico per diversi provvedimenti in favore dell'occupazione giovanile in agricoltura, della semplificazione burocratica per le imprese, del ricambio generazionale e della competitività e internazionalizzazione delle imprese. Inoltre, durante il suo mandato, è stata approvata definitivamente la Politica agricola comune (Pac), in vigore dal 1° gennaio 2015*".

"E' incredibile come ci possa essere un sistema così diffuso di falsificazione dei prodotti italiani" ha dichiarato il **presidente Fipe Lino Stoppani**. "E' importante creare un trait d'union dei ristoratori col mondo dell'agricoltura per valorizzare la nostra filiera e le eccellenze del Made in Italy in vista di Expo. Sono lieto di poter premiare il Ministro Martina che da tempo è impegnato in questa direzione".

Ad aprire l'incontro una tavola rotonda durante il quale il ministro delle Politiche agricole Maurizio Martina ha dialogato con opinion leader, istituzioni e chef stellati sui temi di tutela del territorio e sostenibilità della filiera corta con l'intento di creare una sinergia fra produttori di materie prime e ristoratori per rafforzare la filiera agroalimentare italiana, facendo dei ristoranti di qualità i garanti e promotori dei prodotti tipici del territorio. L'obiettivo comune è quello di dare più forza al sistema

alimentare affinché diventi - insieme ad arte, cultura, moda e design - sempre più ambasciatore dello stile italiano nel mondo.

Alla tavola rotonda moderata da Anna Scafuri del Tg1 oltre al Ministro Martina hanno partecipato: il presidente nazionale Fipe Lino Stoppani, forte anche della sua esperienza di imprenditore di Peck Milano; lo chef Massimo Bottura; il vicepresidente nazionale Coldiretti con delega Expo Ettore Prandini; il vicepresidente vicario Fipe Aldo Cursano; il direttore di Confcommercio Firenze Tiziano Tempestini; e il direttore di Italia a Tavola Alberto Lupini. Presenti anche Jacopo De Ria, presidente di Confcommercio Firenze, Federico Pieragnoli, presidente dell'Ente bilaterale del turismo toscano, Franco Marinoni, direttore generale di Confcommercio toscana, e Fabio Frilli, direttore generale del Banco di Lucca e Tirreno.

“Un’occasione unica per ribadire l’urgenza di tutelare la nostra identità in modo netto”, ha affermato **Aldo Cursano, vicepresidente vicario Fipe**. “Spesso, infatti, l’italianità è usata in modo improprio, condizionando in modo negativo la nostra economia. Per questo vogliamo affrontare il tema della salvaguardia dell’autenticità. I nostri prodotti sono i più copiati e anche i più bistrattati. Basti pensare all’olio, ma anche ai formaggi e ai prosciutti commercializzati come se fossero italiani quando invece sono prodotti altrove”.

“Bisogna ritrovare quel valore identitario attorno al quale costruire una prospettiva italiana solida” ha dichiarato De Ria “Perché il Made in Italy, non può diventare business per gli altri”. “Il mondo dell’agricoltura e dei ristoratori ci chiede regole chiare”, ha aggiunto Tempestini “Innanzitutto dobbiamo evitare di farci concorrenza sleale”.

La giornata è proseguita con la premiazione del Personaggio dell’anno e gli speciali Awards di Italia a Tavola e si è conclusa con un grande showcooking che ha visto la presenza di grandi chef quali Marco Stabile e Ilario Vinciguerra insieme alle creazioni di giovani stilisti italiani.

Ufficio Stampa FIPE

Enrica Borrelli, 392 9695090, enrica.borrelli@mediatyche.it

Deborah Moleri, 392 9020133, deborah.moleri@mediatyche.it