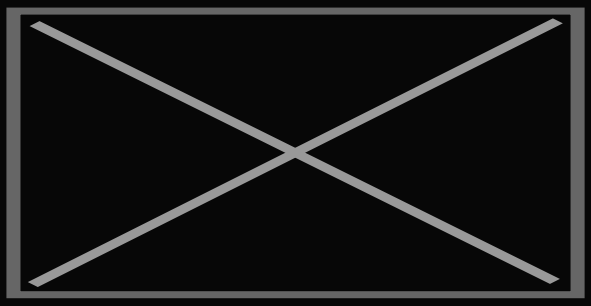
Cuochi e ristoratori: al via il protocollo di intesa tra Fic e Fipe

protocollo-fic-a6a568e3

Rafforzare le competenze degli operatori e rilanciare azioni e politiche per il settore attraverso le due parole chiave della formazione e promozione. E' questo l'obiettivo del Protocollo d'Intesa siglato tra Fic e Fipe-Confcommercio all'insegna della difesa della cultura enogastronomica italiana.

Un'intesa che, nel concreto, vedrà tra i suoi ambiti di attuazione la partecipazione a competizioni internazionali di rilievo del settore, come pure il contrasto del fenomeno dell'**Italian sounding**.

"*Qualità e Cultura sono i vantaggi competitivi del nostro Paese nella ristorazione e parti costituenti della nostra identità enogastronomica: va cercato il modo di difenderle, promuoverle e rinnovarle il più possibile*", ha spiegato il presidente di Fipe-Confcommercio, **Lino Enrico Stoppani**.



Che ha aggiunto: "*Imprenditori e cuochi sono due anime fondamentali della **ristorazione italiana**, che a volte coincidono, ma interpretano comunque due aspetti diversi e complementari che vanno integrati per riuscire a valorizzare pienamente il patrimonio alimentare del Paese*".

Da qui la scelta di inserire all'interno del protocollo un esplicito riferimento alla partecipazione a eventi quali il **Bocuse d'Or** o le **Olimpiadi Erfurt**, con Fipe-Confcommercio e Fic che si impegnano a sostenere i team italiani, lavorando anche al reperimento di sponsor e sostenitori. Altro fondamentale

aspetto dell’accordo riguarda poi la **formazione professionali per gli operatori**, anche aprendosi ad ulteriori collaborazioni.

“*Siamo onorati di firmare questo protocollo con Fipe* – ha sottolineato il presidente di Fic **Rocco Pozzulo** - *In questo momento è fondamentale fare rete per il bene del comparto. Così come è fondamentale, per costruire il futuro della ristorazione, puntare sulla massima qualità. Sia per quanto riguarda i prodotti agroalimentari, sia per quanto riguarda le professionalità. In questo quadro si inserisce la svolta epocale della* ***nuova certificazione per i cuochi*** *che fissa competenze e criteri per chi vuole lavorare in cucina. Una novità importante per valorizzare la nostra attività*”.