

E' stato siglato il 27 settembre a Bologna presso il Villaggio Coldiretti in piazza VIII Agosto il protocollo ideato da Ascert e Coldiretti “ITA0039 | 100% Italian Taste Certification” per identificare i veri ristoranti italiani e proteggerli dai fake. Questa certificazione, che si pone l'obiettivo di garantire il Made in Italy nel mondo della ristorazione, nasce da ASACERT – ente di certificazione e ispezione con esperienza pluriennale e accreditamenti internazionali – che ha deciso di unire la propria competenza nel campo della certificazione e l'esperienza maturata all'estero per ideare un inedito schema di certificazione volto a verificare e valorizzare l'Italian Taste contro il fenomeno dell'Italian Sounding. “La certificazione ITA0039 | 100% Italian Taste è nata dalla necessità di difendere, promuovere e valorizzare il patrimonio agroalimentare italiano, non solo a livello di prodotto – oggetto di clamorose falsificazioni e acclarati casi di contraffazione, ma già oggetto di innumerevoli strumenti di analisi e tutela grazie anche all'operato attento di Coldiretti – ma anche sul piano della distribuzione enogastronomica” afferma Fabrizio Capaccioli, managing director di Asacert. L'innovativo protocollo di verifica ha già debuttato nel Regno Unito certificando una delle più note “bandiere” italiane d'oltremarica: San Carlo Group, presente a Londra, Manchester, Birmingham, Liverpool, Bristol, Leeds e Leicester, attraverso i brand San Carlo, Cicchetti, Fumo, Bottega, Signor Sassi, Gran Cafe e Flying Pizza. “Un progetto – continua Capaccioli - che ha subito trovato come suo alleato naturale Coldiretti, da sempre impegnata nella promozione e nella tutela dei prodotti italiani. Un lavoro di squadra che garantirà i produttori italiani, non più solo nella GDO, ma anche nella distribuzione capillare del prodotto nei ristoranti all'estero che intendono essere davvero italiani. L'italian sounding è un fenomeno sempre più in crescita che va contrastato in tutte le sue forme. All'estero l'uso del tricolore, di nomi o di segni distintivi e denominazioni geografiche che evocano l'Italia ma che con il nostro Paese non hanno nulla a che fare, è sempre più in crescita. Così come lo sono le aziende alimentari estere che utilizzano impropriamente scenari, colori e icone italiane, ingannando il consumatore. Un fenomeno che inevitabilmente colpisce il settore della ristorazione: sono sempre più numerosi i ristoranti all'estero che di italiano hanno solo il nome e la “facciata” ma non la “sostanza”, ovvero le materie prime, lo staff e soprattutto la tradizione culinaria e la proposta enogastronomica. Per questo l'iter di certificazione messo a punto da Asacert e Coldiretti verifica che dietro quei simboli ci sia un autentico ristorante italiano, attraverso un protocollo basato sulla rispondenza dei fornitori, dei menù e della carta dei vini.