



PROTOCOLLO D'INTESA

TRA

REGIONE CALABRIA

UNIONE REGIONALE CUOCHI CALABRESI

FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI

Premesso che

la cucina tipica può rappresentare un veicolo di promozione:

- dei valori e delle tradizioni legate alla storia e alla cultura regionale;
- delle produzioni regionali agroalimentari;
- della ricchezza e diversità delle produzioni regionali di nicchia ed esclusive;

la Calabria vanta un paniere di produzioni agroalimentari, prodotti ittici e prodotti della pesca, molto apprezzato in Italia e nel mondo che necessita di una adeguata valorizzazione commerciale;

la gastronomia tipica calabrese è custode di piatti originali ed esclusivi dal valore nutrizionale adattabile alle esigenze di una dieta sana ed equilibrata;

la presentazione gastronomica di tutta la gamma di piatti tipiciregionali a scopo di promozione e valorizzazione deve necessariamente rivestire carattere di professionalità;

Considerato che

l'Unione Regionale Cuochi Calabresi (URCC), viene costituita nel 09 marzo 1999 con sede protempore in San Sostene, alla Via G. Gentile n. 20, essa è apartitica, apolitica, asindacale, indipendente e senza fini di lucro ed è formata dalle Associazioni cuochi appartenenti al territorio calabrese: Catanzaro, Cosenza, Reggio Calabria, San Giovanni in Fiore con delegazione Crotona e Vibo Valentia, ed è parte integrante della Federazione Italiana Cuochi (FIC) con cui condivide scopi e finalità così come stabilito nei rispettivi statuti.

L'Unione nel rispetto dello statuto nazionale ha per scopo:

- raccogliere e coordinare intorno ad essa le varie attività delle Associazioni Provinciali e Territoriali della regione Calabria per dar vita ad un maggiore spirito unitario, al fine di raggiungere maggiore prestigio ed una migliore condizione sociale ed economica della categoria;
- creare con ogni mezzo, incontri dibattiti sui problemi della categoria con assemblee, congressi locali e regionali sia direttamente sia tramite la stampa e pubbliche manifestazioni;
- approfondire le conoscenze tecniche del settore della cucina, quale premessa di una qualificazione professionale adeguata;

- evidenziare con manifestazioni e concorsi l'attività meritoria dei cuochi, le loro capacità ed il loro spirito d'iniziativa, al fine di fare conoscere in quale misura contribuiscono allo sviluppo turistico e gastronomico, la nostra cucina in campo regionale, nazionale e internazionale;
- istituire corsi di aggiornamento, approfondimento e perfezionamento professionale, prestare assistenza e consulenza alle scuole alberghiere in genere, al fine di diffondere maggiormente la conoscenza specifica del settore.

La **Federazione Italiana Cuochi (FIC)** è un organismo giuridicamente riconosciuto che aggrega in media 16.000 associati annui e dal 1979 (anno della sua costituzione) cura la rappresentanza sul territorio nazionale dei professionisti della cucina e di coloro che, dedicandosi all'attività culinaria, ne sostengono lo sviluppo e promozione. Raccoglie e unifica associazioni provinciali, regionali e delegazioni estere per stimolare capillarmente le attività della categoria, favorendo occasioni d'incontro e informazione, conoscenza e cooperazione fra istituzioni, imprese o soggetti che operano direttamente nei settori della filiera alimentare o sono ad essi contigui. La FIC, inoltre, è affiliata al CNA professioni, all'Associazione delle professioni alberghiere SOLIDUS e alla Commissione Alimentare UNI, mentre a livello internazionale è l'unica associazione a rappresentare di diritto la *World Association of Cooks Societies (WACS)*. Questi riconoscimenti e la collaborazione con istituzioni, pubbliche amministrazioni e altri enti del settore, hanno consentito alla FIC di perseguire una migliore strutturazione della categoria e della certificazione delle competenze professionali, hanno favorito i percorsi formativi e di alternanza Scuola-Lavoro per i giovani, hanno valorizzato la cucina italiana e i suoi prodotti tipici, oltre a promuovere eventi, dibattiti, convegni, pubblicazioni, studi e campagne d'informazione su temi d'interesse per il settore alimentare, la cucina e la professione.

Secondo il proprio Statuto e per il perseguimento dei suoi scopi si prefigge di:

- promuovere la conoscenza e la diffusione della cultura gastronomica italiana, con particolare riguardo alla qualità ed origine dei suoi prodotti tipici e territoriali, alla sicurezza delle loro lavorazioni e alla diffusione di corretti stili alimentari, svolgendo opera di formazione e aggiornamento professionale degli operatori della ristorazione, con particolare attenzione alle competenze ed all'impiego di nuove tecniche e tecnologie per le trasformazioni, sostenibilità e sicurezza alimentare dei cibi e alla trasparenza nei confronti del consumatore;
- valorizzare il patrimonio agroalimentare, promuovendo l'imprescindibile legame fra mondo della cucina professionale e il comparto agricolo, agroalimentare e ittico italiano, rimarcando la fisionomia di una cucina italiana indissolubilmente legata ai territori regionali di provenienza;

URCCe FIC hanno già collaborato e con reciproca soddisfazione per la realizzazione di varie attività promozionali con diversi Uffici e Dipartimenti della Regione Calabria.

La **Regione Calabria**, l'**Unione Regionale Cuochi Calabresie** e la **Federazione Italiana Cuochi** intendono sviluppare la reciproca collaborazione con riferimento ad azioni di sistema nel settore turistico/ristorativo e culturale, promuovendo il binomio prodotto-territorio e valorizzando le giovani professionalità attraverso attività formative e seminariali:

- individuando e promuovendo sinergie per il miglioramento delle produzioni gastronomiche e agroalimentari tipiche e regionali e il rispetto dei criteri di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità;
- incentivando l'informazione, come anche l'identificazione e conoscenza dei prodotti agroalimentari presso utenti e consumatori per renderne consapevoli le scelte;
- promuovendo la valorizzazione della "Dieta mediterranea italiana di riferimento di Nicotera".

Visti:

il Decreto Legislativo 31 marzo 1998, n. 112 “Conferimento di funzioni e compiti amministrativi dello Stato alle Regioni ed agli enti locali” in attuazione del Capo I della legge 15 marzo 1997, n. 59 che all’art. 48 prevede il conferimento alle Regioni delle funzioni relative ad attività di organizzazione e partecipazione a fiere, mostre ed esposizioni organizzate al di fuori dei confini nazionali per favorire l’incremento delle esportazioni dei prodotti locali, anche con la stampa e la distribuzione di pubblicazioni per la relativa propaganda, e iniziative per lo sviluppo della commercializzazione nei mercati di altri Paesi dei prodotti agroalimentari locali;

il Decreto Legislativo 18 agosto 2000, n.267 che all’art.4 attribuisce alla Regioni ai sensi degli artt. 117 e 118 della Costituzione l’organizzazione dell’esercizio delle funzioni amministrative a livello locale, per la cura degli interessi della comunità regionale e la promozione dello sviluppo economico, sociale e civile;

la Legge regionale 7 novembre 2017, n. 40, Valorizzazione Dieta mediterranea italiana di riferimento di Nicotera, che ha la finalità, attraverso la Regione Calabria, di:

- promuovere la Dieta mediterranea italiana di riferimento di Nicotera, ove è stato effettuato lo Studio cooperativo internazionale di epidemiologia della cardiopatia coronarica, altresì denominato *Seven countries study* (SCS), considerato come modello di sviluppo culturale e sociale, fondato su un insieme di pratiche tradizionali, competenze, conoscenze tramandate di generazione in generazione, che vanno dal paesaggio all’alimentazione, ivi incluse le colture, la raccolta, la pesca, la conservazione, la trasformazione, la preparazione e il consumo di cibo secondo un modello nutrizionale costante, nel tempo e nello spazio, nonché quale regime nutrizionale riconosciuto dalla comunità scientifica internazionale per i suoi benefici effetti;
- valorizzare e diffondere la Dieta mediterranea italiana di riferimento di Nicotera, come stile di vita per il mantenimento del buono stato di salute;
- promuovere interventi diretti a sostenere la diffusione del modello nutrizionale e le attività economiche, ambientali, sociali e culturali legate a tale stile alimentare, con misure dirette a valorizzare il patrimonio storico-culturale ad essa connesso;
- promuovere lo sviluppo di progetti ed iniziative di studio e di ricerca, culturali ed enogastronomiche, a livello regionale, interregionale ed internazionale;
- promuovere opportunità dirette a sostenere lo sviluppo di filiere enogastronomiche dedicate alla commercializzazione dei prodotti tipicamente caratterizzanti la “Dieta mediterranea italiana di riferimento di Nicotera”.

TUTTO CIO’ PREMESSO

Tra

REGIONE CALABRIA –, con sede in Catanzaro, nella persona del Presidente della Giunta Regionale, Gerardo Mario Oliverio

e

Unione Regionale Cuochi Calabresi (URCC), Associazione indipendente e senza fini di lucro con sede legale San Sostene via G. Gentile 20, codice fiscale n. 97030790790, rappresentata ai fini del presente atto dal Presidente Corapi Francesco

e

Federazione Italiana Cuochi (FIC), Associazione confederale e indipendente, senza fini di lucro, giuridicamente riconosciuta e con sede legale in via Piazza delle Crociate, 15 – Roma, codice

fiscale C.F. e P. Iva n. 1194610158, rappresentata ai fini del presente atto dal Presidente e legale rappresentante

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE

ART.1

Impegno delle Parti

La Regione Calabria individua nell'URCC e nella FIC i partner tecnici dotati delle competenze ed esperienze necessarie per realizzare le iniziative e i progetti connessi con le finalità sopra descritte.

Nei limiti delle rispettive prerogative, le Parti si impegnano a sostenere e realizzare un programma di reciproca collaborazione con particolare *focus* sulle attività di divulgazione e valorizzazione della gastronomia tipica calabrese e la promozione e la valorizzazione della "Dieta mediterranea italiana di riferimento di Nicotera".

L'Unione Regionale Cuochi Calabresi e la Federazione Italiana Cuochi esprimono la disponibilità a rivestire un ruolo tecnico nella realizzazione di specifiche iniziative concordate con le Direzioni generali regionali e si impegnano altresì, a mettere a disposizione propri *chef* qualificati per eventi istituzionali organizzati dalla Regione Calabria, anche al di fuori del territorio regionale.

ART.2

Modalità Operative

La realizzazione delle singole attività saranno oggetto di specifici accordi attuativi, che disciplineranno nel dettaglio le modalità di esecuzione e gli eventuali oneri a carico delle parti, nel rispetto del presente protocollo e della normativa vigente.

L'URCC e la FIC, per realizzare le attività previste nei predetti accordi attuativi, si avvarranno di proprio personale qualificato, di strumenti e di strutture al fine di poter operare a seguito di una pianificazione adeguata e condivisa, interventi educativi, di promozione, di valorizzazione, di formazione anche attraverso le altre strutture associative presenti sul territorio.

La REGIONE CALABRIA metterà a disposizione dell'URCC e della FIC nell'ambito di tali accordi, ove necessario, e compatibilmente con le esigenze istituzionali, spazi e ambienti adeguati all'espletamento delle attività di cui sopra.

ART. 3

Oneri Finanziari

Il presente protocollo d'intesa non comporta oneri finanziari a carico delle Parti.

Gli eventuali oneri saranno determinati nei singoli accordi attuativi che individueranno la/e struttura/e organizzativa/e alla quale o alle quali detti oneri saranno imputati, previa verifica della sussistenza e disponibilità dei corrispondenti fondi.

ART. 4

Durata

Il presente Protocollo d'Intesa esplica i suoi effetti a decorrere dalla data della sottoscrizione e per la durata di tre anni, rinnovabile tacitamente ad ogni scadenza, salvo disdetta di una delle parti da inviare almeno tre mesi prima di ciascuna scadenza.

ART. 5

Riservatezza

Le Parti si impegnano a non divulgare all'esterno dati, notizie, informazioni di carattere riservato eventualmente acquisite a seguito e in relazione alle attività oggetto del protocollo d'intesa.

ART. 6

Trattamento dei dati personali

Le parti si impegnano reciprocamente a trattare e custodire i dati e le informazioni, sia su supporto cartaceo che informatico, relativi all'espletamento di attività riconducibili al presente Protocollo, in conformità alle misure e agli obblighi imposti dal D.Lgs. 30.06.2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss.mm.ii.

ART. 7

Controversie

Per eventuali controversie che dovessero insorgere tra le parti nel corso dell'esecuzione del presente Protocollo d'Intesa sarà competente in esclusiva il Foro di Catanzaro.

....., lì

Regione Calabria

Il Presidente Gerardo Mario Oliverio

.....

Unione Regionale Cuochi Calabresi

Il Presidente Francesco Corapi

.....

Federazione Italiana Cuochi

Il Presidente

.....