

MANGIARE SANO CON LA FILIERA CORTA, PROTOCOLLO FIESA-CUOCHI D'ABRUZZO

23 Marzo 2018

di Redazione



In occasione della Fiera Saral Food 2018, **Lorenzo Pace**, presidente dell'Unione cuochi abruzzesi e **Vincislao Ruccolo**, presidente della Fiesa Confesercenti d'Abruzzo, con la testimonianza diretta di **Daniele Erasmi**, presidente della Confesercenti regionale e di **Gaetano Pergamo**, direttore della Fiesa nazionale, hanno sottoscritto un protocollo d'intesa su "Qualità e prodotti tipici, tradizione e innovazione, cultura e promozione, sana e sicura alimentazione", con l'obiettivo di rafforzare il reciproco ruolo di testimonianza della qualità, delle eccellenze e delle tradizioni locali, per valorizzare la varietà e la ricchezza della cucina italiana e di far emergere le eccellenze enogastronomiche a partire dai produttori e trasformatori locali, anche con accordi di filiera e/o microfiliera agroalimentare.

Il protocollo – informa una nota – vuole essere anche un’adesione sostanziale all’iniziativa “2018: Anno del cibo italiano nel mondo” e un omaggio a Ovidio, D’Annunzio e Silone che con le loro opere letterarie hanno contribuito a far conoscere i prodotti alimentari regionali.

Il prossimo obiettivo della Fiesa Confesercenti d’Abruzzo e dell’Unione cuochi abruzzesi è la sottoscrizione di un protocollo con i Ministeri dell’Agricoltura, dell’Economia, della Salute e dell’Istruzione per sviluppare in senso armonico i concetti del “Mangiare Sano” e della “Educazione Alimentare”.