



## PROTOCOLLO GENERALE

### **Per l'uso dei prodotti agroalimentari del territorio nel servizio somministrazione, vendita ed esposizione**

#### **Premessa.**

Il Comune di Castiglione del Lago, nell'ambito delle proprie competenze ed indirizzi programmatici, intende svolgere il ruolo di Ente promotore di utili iniziative al fine di contribuire alla valorizzazione delle produzioni enogastronomiche tipiche del proprio territorio. In tale prospettiva, ha inteso coinvolgere i diversi soggetti potenzialmente interessati alla produzione, trasformazione e distribuzione dei prodotti alimentari di eccellenza, sino alla erogazione finale in loco, favorendo ogni forma possibile di integrazione dei settori di filiera per un consolidamento dell'economia locale.

In questa ottica il Comune di Castiglione del Lago ha stipulato i seguenti protocolli d'intesa:

- nel 2005 con le cooperative dei pescatori del Trasimeno per la valorizzazione della pesca;
- nel 2008 con i comitati organizzatori di feste e sagre e con Slow Food Umbria teso a diffondere l'utilizzo dei prodotti agricoli locali nelle feste e sagre che si svolgono nel territorio comunale;
- nel 2010 con l'Associazione Produttori Olivicoli di Perugia per l'inserimento di olio del Trasimeno nelle mense scolastiche.

Coerentemente con la politica di sviluppo fin qui seguita;

Consapevoli che un ampliamento e consolidamento del mercato locale, è essenziale per lo sviluppo economico di tutti i soggetti coinvolti sia nel lato della domanda che dell'offerta;



# COMUNE DI CASTIGLIONE DEL LAGO

PROVINCIA DI PERUGIA

---

Consapevoli che l'utilizzo diffuso e informato dei prodotti locali rappresenta una grande azione di marketing territoriale, perché gli stessi prodotti "raccontano" la storia e le tradizioni della comunità e "parlano" del paesaggio e dell'ambiente dal quale provengono;

il Comune di Castiglione del Lago, i rappresentanti dei produttori, CIA, Coldiretti e Confagricoltura e i rappresentanti degli operatori commerciali e dei servizi di ristorazione, Confcommercio e Confesercenti stipulano il seguente protocollo d'intesa:

## **Art. 1**

### **Finalità**

Finalità del presente accordo è la diffusione dell'utilizzo delle eccellenze alimentari locali, prodotte con metodi tradizionali e tipici, nella ristorazione pubblica e nella ristorazione delle strutture agrituristiche e la loro commercializzazione in tutte le strutture ricettive e della ristorazione.

I soggetti aderenti rappresentano sia la fase della produzione e della trasformazione dei prodotti alimentari quali: vino, olio extravergine, prodotti della pesca, legumi, cereali e paste, frutta e verdura, alimenti di nicchia (fagiolina del lago, zafferano), carni fresche ed insaccati, formaggi, ecc., qui rappresentati dalle Organizzazioni di Categoria: Confederazione Italiana Agricoltori, Coldiretti, Confagricoltura; sia la fase della erogazione dei servizi nel territorio, quali: ristorazione, ricezione agrituristica ed alberghiera, qui rappresentate da Confesercenti e Confcommercio.

## **Art. 2**

### **Valori culturali di riferimento**

Il cibo e la cucina rivestono grande valore simbolico e identitario di una comunità, di una cultura, di una storia. Una economica locale si basa su una cultura ed una memoria locale.



## COMUNE DI CASTIGLIONE DEL LAGO

PROVINCIA DI PERUGIA

---

Al fine di mantenere i predetti valori e rilanciare l'economia locale, i soggetti firmatari del presente protocollo condividono i seguenti obiettivi:

- salvaguardare e difendere il patrimonio agroalimentare;
- tramandare le pratiche culinarie locali;
- operare per indagare, descrivere e migliorare la cultura alimentare e sviluppare una corretta educazione gusto – olfattiva;
- promuovere la salvaguardia dell'agricoltura e della pesca sostenibile, della biodiversità e delle identità culturali dei territori;
- salvaguardare le produzioni autoctone che hanno radici nella cultura e nelle tradizioni e che contribuiscono alla tipicizzazione del territorio, mantenendo i luoghi e i modi, promuovendo occasioni e spazi privilegiati per il contatto diretto tra i consumatori e i produttori di qualità;
- promuovere la cultura dell'ospitalità come momento di reale collegamento con le comunità e con le sue specificità, e come occasione di conoscenza da parte dei turisti dei visitatori delle eccellenze alimentari del territorio.

### **Art. 3**

#### **Effetti economici**

L'utilizzo dei prodotti e delle materie prime locali nella ristorazione produce i seguenti effetti economici:

- crea un mercato locale con forti potenzialità di espansione, perché legato allo sviluppo turistico del territorio;
- riduce i costi di trasporto e allo stesso tempo riduce gli effetti nocivi sull'ambiente;
- riduce i costi di intermediazione;
- è un possibile banco di prova di competenze specifiche nella ristorazione.



**Art. 4**

**Impegni dei soggetti promotori**

Le organizzazioni sindacali di categoria, CIA, Coldiretti e Confagricoltura, si impegnano a svolgere azione di sensibilizzazione presso i propri associati per l'effettiva e diffusa applicazione del presente protocollo, svolgendo anche attività di supporto, qualora richiesta, agli accordi.

Le suddette associazioni sindacali di categoria svolgono funzione di controllo sui propri associati, relativamente al rispetto dei requisiti che saranno individuati nel Regolamento attuativo ed al mantenimento degli stessi.

Il regolamento attuativo definisce le modalità operative di applicazione del Protocollo, valorizzando in particolare, le esperienze di raccordo tra aziende agricole e gli esercizi di somministrazione già in essere.

Le organizzazioni sindacali del commercio, Confcommercio e Confesercenti, si impegnano a contattare tutti gli operatori della ristorazione e della ricettività loro associati per informarli, sensibilizzarli e creare dei canali diretti con i produttori e le loro associazioni.

Le associazioni sindacali del commercio svolgono funzione di controllo sui propri associati, relativamente al rispetto dei requisiti che saranno individuati nel Regolamento attuativo ed al mantenimento degli stessi.

Il Comune di Castiglione del Lago si impegna, qualora gli altri soggetti firmatari lo ritengano opportuno, ad organizzare occasioni di confronto tra gli operatori della ristorazione e della ricettività ed i produttori, per la massima diffusione dei prodotti agricoli locali.

Il Comune si impegna a svolgere una funzione di raccordo tra operatori agricoli e operatori della somministrazione e della ricettività, creando una banca dati dei soggetti economici che aderiscono al protocollo, sulla base delle adesioni, comunicate e verificate dalle singole associazioni di categoria.

Il Comune si impegna a dotare di un marchio di riconoscimento qualitativo gli esercizi della ristorazione, della ricettività e le aziende agricole aderenti. Tale marchio sarà veicolato in tutta la comunicazione di marketing turistico.



COMUNE DI CASTIGLIONE DEL LAGO  
PROVINCIA DI PERUGIA

---

Il Comune di Castiglione del Lago provvede a revocare la concessione del marchio di riconoscimento qualitativo alle aziende e agli operatori che non mantengono il rispetto dei requisiti previsti dal Regolamento attuativo.

Letto, approvato e sottoscritto 2 dicembre 2010

- Comune di Castiglione del Lago,  
rappresentato dall' Assessore allo Sviluppo Economico e Marketing Territoriale,  
**Romeo Pippi**\_\_\_\_\_
- Confederazione Italiana Agricoltori,  
rappresentata dal Presidente di Ambito Territoriale  
**Letizia Tiezzi**\_\_\_\_\_
- Coldiretti Perugia,  
rappresentata dal Presidente Provinciale  
**Luca Panichi**\_\_\_\_\_
- Confagricoltura,  
rappresentata dal Presidente Provinciale  
**Marco Caprai**\_\_\_\_\_
- Confcommercio,  
rappresentata dal Presidente Confcommercio Trasimeno  
**Barbara Marchettini**\_\_\_\_\_
- Confesercenti,  
rappresentata dal Presidente Confesercenti Trasimeno  
**Giorgio Bacioccola**\_\_\_\_\_