



**CARTA DEI VALORI DELLA RISTORAZIONE ITALIANA**  
**25 Luglio 2023**

## Delibera GP n. 1766 di data 30 settembre 2022

A livello nazionale: Confcommercio Italia e FIPE hanno elaborato la **Carta della ristorazione italiana** (di seguito "Carta")

A livello provinciale: partendo dai principi espressi nella Carta è stato elaborato e **sottoscritto un protocollo d'intesa** (approvato con DGP n. 1766/2022) tra Provincia, Confcommercio del Trentino, Confesercenti del Trentino, Associazione albergatori e imprese turistiche della provincia di Trento, Associazione agriturismo Trentino, Federazione Trentina della Cooperazione, organizzazioni datoriali agricole ed altri attori del settore agricolo



## Delibera GP n. 1766 di data 30 settembre 2022

Il protocollo prevede:

- **Promozione dei valori espressi dalla Carta**, partendo dalla connessione tra agricoltura e turismo, con l'obiettivo della valorizzazione economica e culturale delle imprese ed in particolare delle produzioni agroalimentari di qualità, espressione del territorio, delle comunità locali, della loro cultura e memoria;
- **Promozione** presso gli associati delle diverse categorie dell'utilizzo delle **produzioni agroalimentari trentine**;
- **Diffusione**, tra i soci dei firmatari, della Carta e dei relativi **valori** per favorire e promuovere l'attivazione di ambiti di collaborazione;
- **Attivazione**, anche a carattere sperimentale, **di percorsi e progetti di collaborazione** che puntino alla valorizzazione delle produzioni agroalimentari locali.

## GRUPPO TECNICO DI COORDINAMENTO

Istituito per dare attuazione al protocollo e agli obiettivi indicati nella Carta.

Formato da un componente per ciascuna parte firmataria del protocollo.

Nel corso della prima riunione sono state individuate le tre maggiori criticità che caratterizzano l'ambito in cui il protocollo si colloca:

- **FORMAZIONE,**
- **POSIZIONAMENTO,**
- **PREMIALITÀ e PROMOZIONE .**

Ognuna delle tematiche è stata approfondita da un sottogruppo di lavoro. Ogni sottogruppo ha quindi proposto un progetto relativo al proprio tema.



## GRUPPO FORMAZIONE

Pubblici Esercizi, Confesercenti del Trentino, CIA, Ass. Gestori rifugi, Consorzio Vignaioli  
esterno: Accademia d'Impresa

Ambito di lavoro: formazione a diversi livelli, sia interna (operatori del settore) sia esterna (consumatore), partendo dalle giovani generazioni

Presupposti di progetto:

- Creare una **consapevolezza diffusa**, in tutti i partecipanti ai corsi, **sul patrimonio agroalimentare trentino**;
- Incoraggiare la **collaborazione e il dialogo** tra settori diversi per favorire la pianificazione futura della formazione (**network tra imprese**);
- Necessità di operare una politica di **valorizzazione del patrimonio formativo esistente**, attraverso una mappatura dei corsi formativi, alla quale far seguire un'opera di razionalizzazione dei corsi (valutare quelli rispondenti a soddisfare gli obiettivi indicati dal protocollo e dalla Carta);
- **Valorizzare i corsi selezionati**, attraverso anche il riconoscimento degli stessi dal parte della pubblica amministrazione e la definizione di fondi per il loro sostegno economico.



## PROGETTO FORMAZIONE

Pubblici Esercizi, Confesercenti del Trentino,  
 CIA, Ass. Gestori rifugi, Consorzio Vignaioli  
 esterno: Accademia d'Impresa

<b>Obiettivo generale</b>	Promuovere e valorizzare cultura, conoscenze e utilizzo dei prodotti tipici del territorio con i vari strumenti della formazione.
<b>Destinatari</b>	I produttori agricoli, gli operatori dell'ospitalità, le realtà associative del territorio, le istituzioni scolastiche, etc.
<b>Descrizione generale intervento</b>	<p>La proposta formativa è strutturata su due livelli: Formazione d'ingresso (durata 10-14 ore; ente gestore: Accademia d'Impresa) e Formazione di aggiornamento (da stabilire durata e frequenza organizzazione, lista contenuti, possibilità di riconoscimento di altri corsi, etc.).</p> <p>Nella formazione d'ingresso saranno affrontati i seguenti moduli: Presentazione progetto legato al gruppo premialità/promozione (webinar), "Prodotti tipici ed ospitalità: il valore di una sinergia" (webinar), "Conoscere i prodotti del territorio" (Istituti Alberghieri Provinciali o altre sedi idonee).</p>
<b>Impatto atteso</b>	Aumento della conoscenza, dell'utilizzo e della capacità di valorizzare al meglio le produzioni locali.

## GRUPPO POSIZIONAMENTO

Asat, Ass. Agriturismo, Coldiretti, Federazione delle Cooperative,  
Federazione Trentina Biologico

Ambito di lavoro: in questo gruppo sono state riassunte tre condizioni particolarmente difficili, ovvero la disponibilità/quantità prodotto, distribuzione prodotto (logistica) e prezzo.

Presupposti di progetto:

- **Condivisione di progetti precedenti** per il medesimo oggetto, evidenziazione degli elementi limitativi, che hanno portato alla chiusura di ciascun progetto;
- Disponibilità di un **“luogo di incontro”** tra chi mette a disposizione il prodotto e chi intende invece acquistarlo e ritirarlo;
- Necessità di testare il progetto a scala ridotta (singola valle) prima di estenderlo a tutto il territorio;
- **Valutazione di incentivi/contributi a favore delle imprese** che svolgono attività di somministrazione (da erogare anche tramite un credito d'imposta) al fine di agevolare, nei ristoranti, il cambiamento culturale e quindi arrivare ad un uso “autonomo” maggiore di prodotti locali.



## PROGETTO POSIZIONAMENTO

Asat, Ass. Agriturismo, Coldiretti, Federazione delle Cooperative, Federazione Trentina Biologico

<p><b>Obiettivo generale</b></p>	<p>Migliorare l'incontro tra la domanda e l'offerta di prodotti del territorio: il consumo nei ristoranti e nelle strutture ricettive locali prevede una maggiore valorizzazione della qualità del prodotto, il rapporto diretto tra produttore e acquirente comporta la riduzione dei costi e degli effetti ambientali del trasporto delle merci.</p>
<p><b>Destinatari</b></p>	<p>I destinatari sono, da un lato, i produttori agricoli, soprattutto quelli piccoli e medio-piccoli, e, dall'altro, i ristoranti.</p>
<p><b>Descrizione generale intervento</b></p>	<p>Il percorso dovrebbe essere strutturato nelle seguenti fasi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. analisi dei bisogni e delle aspettative degli stakeholder interessati ai prodotti locali;</li> <li>2. ricognizione della disponibilità di prodotto (coinvolgimento dei produttori);</li> <li>3. predisposizione della piattaforma HORECAMP che consenta la messa online delle diverse disponibilità di prodotti e l'incrocio con la domanda degli operatori del territorio.</li> </ol> <p>Nota: sembra possibile coordinare progetto in piattaforma Indaco, inserendo al suo interno un canale B2B (si dovrebbe realizzare lo shop e personalizzarlo)</p>
<p><b>Impatto atteso</b></p>	<p>Maggiore utilizzo e valorizzazione dei prodotti Trentini nelle realtà locali, maggior conoscenza delle tipologie, caratteristiche e disponibilità dei prodotti, maggiori possibilità di vendita diretta senza intermediari e quindi maggiore economicità per le parti.</p>

## GRUPPO PREMIALITÀ e PROMOZIONE

Dip. Agricoltura, Trentino Marketing, Pubblici Esercizi, Confagricoltura, Acliterra esterno: Ass. ristoratori del Trentino

Ambito di lavoro: promozione delle produzioni trentine e delle realtà che le utilizzano; meccanismi di premialità per coloro che si impegnano ad utilizzare prodotti del territorio.

Presupposti di progetto:

- Definizione di percorso che racchiuda sotto un **unico strumento di valorizzazione** i **soggetti** appartenenti al mondo della **ristorazione**, evitando di generare confusione nel consumatore;
- Ruolo centrale del **ristoratore**;
- Forte raccordo con gli altri due gruppi/tematiche;
- Lo **strumento** distintivo deve essere **semplice**, senza previsione di certificazione per il suo accesso



# PROGETTO PREMIALITÀ e PROMOZIONE

Dip. Agricoltura, Trentino Marketing,  
 Pubblici Esercizi, Confagricoltura, Acliterra  
 esterno: Ass. ristoratori del Trentino

<b>Obiettivo generale</b>	<p>La ristorazione trentina necessita di un'azione di valorizzazione e crescita specifica, a vari livelli, che punti sulla qualità e sull'eccellenza della proposta. L'obiettivo è quindi quello di promuovere la cultura enogastronomica del territorio attraverso la valorizzazione dei suoi operatori dell'ospitalità.</p>
<b>Destinatari</b>	<p>Mondo della ristorazione (declinata in bar, ristoranti, agriturismi, hotel, malghe, rifugi)</p>
<b>Descrizione generale intervento</b>	<p>L'ipotesi progettuale prevede la definizione di un segno distintivo, che potrà essere utilizzato dagli operatori dell'ospitalità del territorio trentino che, all'interno del loro esercizio, prevedono l'uso di prodotti agroalimentari trentini e che, attraverso la loro attività, sono attenti e sensibili alla valorizzazione dei prodotti locali.      Requisiti d'accesso al segno distintivo da definire nella fase successiva, in un percorso di collaborazione tra parte pubblica e privata.      Soggetto gestore del segno distintivo da trovare all'interno delle Associazioni di categoria (Amministrazione con solo ruolo di supporto).</p>
<b>Impatto atteso</b>	<p>Attraverso il segno distintivo, sarà possibile, sia per il cittadino che per il turista, identificare facilmente i locali (cfr. sezione destinatari) nei quali è possibile sia trovare e degustare prodotti locali che sperimentare piatti e/o bevande espressione del territorio Trentino.</p>

## ● PROGETTO PREMIALITÀ e PROMOZIONE

Il segno distintivo dovrà essere espressione di:

- **utilizzo**, da parte del ristoratore, di **prodotti** prevalentemente di **origine trentina** (→ legame con piattaforma HORECAMP);
- **“buona cucina trentina”** in termini di prodotto locale usato e/o di ricette tradizionali servite;
- **personale preparato** per rispondere anche alle curiosità sui prodotti del territorio (formazione come requisito di accesso al segno distintivo);
- elementi chiave, che trovano traduzione non solo nelle proposte enogastronomiche, ma nel contesto (menù, locale, prodotti usati, personale,...).

## PROSSIMI PASSI

Organizzare un incontro con i firmatari della Carta durante il quale saranno descritti i tre diversi progetti.

In caso di condivisione dei contenuti dei progetti da parte dei firmatari, procedere con la seconda fase e quindi con il perfezionamento e messa in opera degli stessi.



