 

**PROTOCOLLO D’INTESA**

**TRA COLDIRETTI E ASSOPANIFICATORI/CONFESERCENTI**

**DELLA CITTA’ METROPOLITANA DI REGGIO CALABRIA**

**La Coldiretti di Reggio Calabria**, con sede in Reggio Calabria Via Sant’Anna II Tronco n° 28, nella persona del suo Presidente pro tempore **Stefano Bivone**

e

**L’Associazione Panificatori denominata AssoPanificatori,** con sede in Reggio Calabria Via Vico Vitetta n° 28/b, nella persona del suo Presidente pro tempore  **Antonio Tavilla**

**si impegnano insieme a**

promuovere la filiera dei cereali, del pane e prodotti da forno dal campo, alla produzione e commercializzazione e sino alla tavola, attraverso buone pratiche nella coltivazione della materia prima sui territori, processi di trasformazione trasparenti, controlli di tutte le procedure, in stretta sinergia con le imprese del settore della panificazione, nell’ottica della comune intesa volta alla tutela della salubrità del cibo e della sicurezza e trasparenza dei consumatori, garantendo altresì un’esaustiva etichettatura del prodotto con indicazioni su origine e lavorazione. Si impegnano altresì a promuovere produzioni eticamente sostenibili, con una equa distribuzione della catena del valore, nel rispetto dei diritti di chi lavora, di chi consuma e di tutti gli attori coinvolti.

**In particolare, le parti si impegnano**

a predisporre accordi che definiscano le modalità attraverso le quali individuare i criteri per la scelta dei produttori della materia prima, dei trasformatori (mulini) e delle imprese del settore del commercio e della panificazione all’interno di perimetri territoriali identificati e i criteri (ad es. marchio) per veicolare, attraverso efficaci azioni di etichettatura, promozione ed educazione alimentare: la filiera dei prodotti da forno e “il Pane Reggio”

Una filiera dei cereali per produrre pane e prodotti da forno a km zero, su tutto il territorio metropolitano di Reggio Calabria dalla produzione alla trasformazione con la panificazione e realizzazione di prodotti da forno fino alla commercializzazione per arrivare sulle tavole dei consumatori, passando attraverso processi di produzione e trasformazione totalmente “Made in Calabria” in pieno accordo e in trasparenza con tutti i soggetti della filiera.

 E’ l’obiettivo del protocollo d’intesa sottoscritto in Reggio Calabria presso la Federazione Provinciale Coldiretti dalla Coldiretti di Reggio Calabria, AssoPanificatori e Confesercenti di Reggio Calabria.

“Con il protocollo le organizzazioni si impegnano a promuovere una filiera dei cereali che punta a buone pratiche nella coltivazione della materia prima, a processi di trasformazione trasparenti in sinergia con le imprese del settore della panificazione, e a controlli puntuali a tutela della salubrità del cibo e della sicurezza dei consumatori”. “L’intesa è solo il primo passo. Adesso le associazioni lavoreranno per predisporre accordi che definiscano nel dettaglio le modalità con le quali individuare i produttori della materia prima, i mulini e le imprese del commercio e della panificazione da coinvolgere e tutti quegli strumenti più adatti a veicolare il messaggio di qualità che dovrà accompagnare i nuovi prodotti da forno a Km zero, a cominciare da un’indicazione di origine chiara e trasparente”, con l’obiettivo di certificare le produzioni con l’ausilio di tecnologi alimentari specializzati nel settore per garantire la tracciabilità e la qualità dei prodotti.

L’impegno delle associazioni, tra l’altro, è di divulgare la filiera dei cereali e del pane nelle aule per avvicinare con consapevolezza i giovani consumatori all’acquisto consapevole e sicuro nonché promuovere il consumo dei prodotti da forno del nostro territorio in sostituzione dei classici prodotti industriali.