

Distretti in Cucina

Quando le esperienze, i colori e i sapori di tre regioni italiane: Sicilia Puglia e Veneto, si esaltano a vicenda; quando le note fruttate dei migliori olii incontrano i riflessi ambrati dei grani d'eccellenza e le soavi armonie dei loro vini sottolineano il tono delicato del gambero imperiale e dei molluschi; quando l'unione fa il gusto, "Distretti in Cucina" si esprime al meglio. Un progetto e un ambizioso obiettivo: creare uno spirito di gruppo e di collaborazione tra le aziende agroalimentari rappresentate dai Distretti Produttivi al fine di individuare un modello organizzativo possibile per lo sviluppo dei territori e delle aziende stesse.

È questo, in sintesi, **Distretti in Cucina**, progetto realizzato dall'Assessorato delle Attività Produttive della Regione Sicilia - Dipartimento Distretti Produttivi e co-finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico. Il progetto ha visto la partecipazione dei distretti produttivi di tre regioni italiane: 7 siciliani, 2 pugliesi e 3 veneti, un considerevole numero di imprese appartenenti a differenti settori produttivi nell'ambito agroalimentare. Il progetto si è articolato in workshop e laboratori tematici: occasioni per



della Regione Siciliana - si è lavorato perché i distretti coinvolti capissero come muoversi sul mercato, non come singole imprese ma come gruppo, coinvolgendoli in incontri con rappresentanti delle Istituzioni e con tutti quei soggetti economici che si interfacciano con l'entità distretto".

"Pensare nell'ottica di gruppo di imprese significa poter aspirare a mete non sempre alla portata della piccola impresa; - dice Maria Stassi, coordinatrice del progetto - significa vendere di più, fare economie di scala, raggiungere mercati più complessi, in altri termini, migliorare i margini operativi aziendali".



confrontarsi e individuare strategie comuni per uno sviluppo che utilizzi la forza dell'unione tra i distretti per promuovere quello delle singole imprese.

"Partendo da un modello che possa essere definito come un esempio di successo commerciale d'insieme di imprese - dice Dario Tornabene, dirigente dell'Ufficio Distretti Produttivi dell'Assessorato Attività Produttive

Il progetto, nel corso dei diversi momenti di confronto, ha preso in esame anche problemi pratici e normativi che investono la gestione e l'organizzazione di un insieme d'impresе che agiscono in gruppo.

"L'iter burocratico, l'assenza di una normativa comune nelle varie Regioni e le difficoltà che scaturiscono da una legislazione che ancora non ha definito ruoli e competenze ma che,

"Matrimonio in Cucina" protagonisti: i prodotti dei distretti

soprattutto, ha lasciato i distretti privi di personalità giuridica - continua la Stassi - sono nodi da sciogliere se si vuole consentire loro il salto di qualità per la promozione e lo sviluppo delle ricadute positive sul territorio". "Nel momento di crisi che stiamo vivendo, i Distretti sono lo strumento ideale per guardare a un rilancio economico dei territori", ha commentato l'Assessore Regionale alle Attività produttive, Marco Venturi.

"Distretti in Cucina": molto più di un progetto tecnico, un evento. Un evento che ha saputo creare emozioni; che ha fatto incontrare le eccellenze territoriali con giovani chef italiani che, nel corso di gare culinarie simpatematicamente definite "Matrimonio in Cucina", hanno dato vita ad abbinamenti nuovi per piatti unici e ricercati.

Un grande albergo nel centro storico di Palermo ha fatto da cornice al convegno *Strategie per crescere* durante il quale è stata ribadita la necessità di presidiare e valorizzare la straordinaria ricchezza dei prodotti e dei luoghi dell'agricoltura, dell'allevamento e della trasformazione agroalimentare veri tesori storici, in quanto prodotti tangibili del meglio

degli aspetti naturalistici ed etno-antropologici dei territori.

A conclusione del convegno, "Matrimonio in Cucina" ha regalato l'emozionante esperienza che solo una sapiente cucina può offrire.

Una degustazione che ha visto protagonisti esclusivamente i prodotti dei distretti che hanno partecipato al progetto. Un'esperienza resa unica dall'abilità degli chef nell'abbinare: il gambero di Mazara del Vallo con il prosecco di Valdobbiadene, il tonno rosso con la mozzarella pugliese.

"Distretti in cucina" ha gettato le basi per significative collaborazioni future tra i Distretti e la Federazione Italiana Cuochi e con l'Issnart, l'Istituto che promuove, insieme

con le Camere di Commercio Italiane, il marchio di qualità "Ospitalità Italiana". Con quest'ultimo, l'opportunità potrebbe essere quella di un inserimento dei prodotti provenienti dai distretti agroalimentari coinvolti quale elemento di qualità nel disciplinare per l'assegnazione del marchio "Ospitalità Italiana" alle strutture di ristorazione e ricettive da valutare. Ciò potrebbe costituire l'inizio di una significativa collaborazione volta a trasformare le strutture ricettive in "laboratori primari" nei quali valorizzare quanto di eccellente l'Italia produce.

Altro traguardo importante, l'accordo con la Federazione Italiana Cuochi. Nella logica di scambio i Distretti Agroalimentari partecipanti s'impegnerebbero a facilitare i rapporti commerciali privilegiando gli chef federati nello sviluppo delle attività promozionali, mentre i cuochi della federazione prendono l'impegno di promuovere i prodotti dei distretti come eccellenze dei territori da cui provengono.

Nello stesso tempo, per dare corpo alle iniziative descritte, è stato definito un'ideale paniere italiano dei prodotti dei Distretti Agroalimentari

coinvolti - punto di partenza per porsi alla grande distribuzione.

Il paniere "Distretti in Cucina" riesce a unire i molluschi veneti, il gambero imperiale di Mazara del Vallo, il grano d'eccellenza pugliese e siciliano - passando dai pomodori ciliegini e datterini di Pachino - alle carote di Ispica, alle lenticchie di Ustica, alle olive da mensa Nocellara, all'olio extravergine siciliano e pugliese, alla grande qualità dei vini veneti e dei prodotti dolciari.

Uno degli obiettivi, forse proprio l'obiettivo, è quello di dialogare con la Grande Distribuzione, anche attraverso le Istituzioni locali, chiedendo un'attenzione particolare ai prodotti espressione dei territori, anche perché diverse ricerche di mercato hanno evidenziato come il consumatore sia oggi molto attento e sia disposto a spendere anche qualcosa in più per avere un prodotto che sia sicuramente italiano e di qualità.

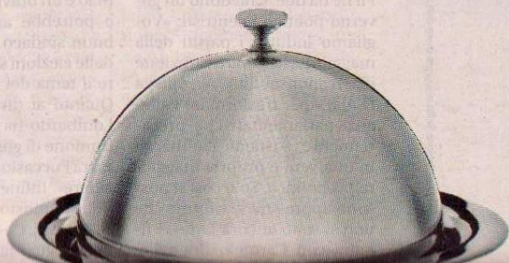
Il lavoro da fare è rendergliene possibile e facile l'acquisto, da ciò la volontà condivisa di trasformare "Distretti in Cucina" in un brand che aiuti a visualizzare immediatamente in qualsiasi punto di acquisto il prodotto italiano delle aree vocate.

Sulla scorta del successo conseguito, "Distretti in Cucina" si propone pertanto come modello pilota per l'avvio di iniziative successive a sostegno dello sviluppo territoriale e delle filiere in aree strategiche.



Per informazioni: www.distrettiincucina.it

Distretti in Cucina



La ricetta del successo ha ingredienti d'eccellenza

Ingredienti

3 REGIONI: SICILIA, PUGLIA, VENETO

12 DISTRETTI AGROALIMENTARI:

Distretto Produttivo della Pesca Industriale-COSVAP | Distretto Orticolo del Sud Est Sicilia | Distretto Unico Regionale dei Cereali-SWB | Distretto Ortofrutticolo di Qualità del Val di Noto | Distretto Vitivinicolo della Sicilia Occidentale | Distretto Olivicolo Sicilia Terre d'Occidente | Distretto Produttivo Uva da Tavola Siciliana IGP - Mazzarone | Distretto Agroalimentare Terre Federiciane | Distretto Agroalimentare di Qualità Jonico-Salentino | D.A.V. Alimentare Veneto | Distretto Ittico della Provincia di Rovigo | Distretto Agroalimentare del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore