

## **MADE IN ITALY. FIPE: NEI RISTORANTI BOLLINO DIETA MEDITERRANEA**

BENE MARCHIO UNICO PER TURISMO. ESPORTARE MODELLO DI VITA (DIRE) Roma, 9 giu. - Un marchio che puo' creare turismo e un menu tipico 'dieta mediterranea' garantito. Queste le proposte della Fipe- Federazione italiana pubblici esercizi, oggi in audizione informale sui ddl nn. 313 e 926 (dieta mediterranea) presso la commissione Agricoltura del Senato. "Servono regole precise e ben venga il marchio unico che il ddl propone perche' puo' fare turismo- spiega il vicepresidente Fipe, Giancarlo Deidda- ma e' necessaria una struttura leggera che ponga al centro del sistema per l'attribuzione del marchio due elementi: caratteristiche di base dell'offerta e percorso di formazione". I ristoratori, infatti, "non sono propensi ad implementare percorsi di certificazione soprattutto quando non scorgono vantaggi significativi in termini di competitivita'. Per questo serve un modello 'leggero'", ribadisce Deidda. Proporranno, quindi, "un disciplinare che permetta al consumatore di riconoscere i ristoranti che fanno cucina 'mediterranea", sottolinea il vicepresidente dell'associazione leader nel settore. Il modello nutrizionale su cui si fondano le cucine regionali "ha in alcuni prodotti i propri punti di forza, un modello nutrizionale e di vita che viene riconosciuto patrimonio immateriale dell'umanita': la dieta mediterranea". E' necessario "diffondere questo stile di vita rispettoso della salute dell'ambiente e soprattutto di esportarlo. Ma servono regole certe". Infine, conclude Deidda, "siamo contenti che il ddl porti tutto questo nell'ordinamento giuridico italiano". (Set/ Dire) 16:26 09-06-15 NNNN

## **SALUTE. FIPE: HOME RESTAURANT E' FRODE E PERICOLO CONSUMATORE**

FACILE CONCORRENZA CON RISTORAZIONE SEMPRE SOGGETTA A CONTROLLI (DIRE) Roma, 9 giu. - "La nostra preoccupazione piu' grande e' la tutela del consumatore e della sua salute, e sappiamo che la salute nelle mani di non professionisti non e' assolutamente sicura. Noi abbiamo delle attrezzature, dei controlli, delle certificazioni, della formazione per aprire un ristorante", mentre invece nell'"home restaurant' di tutto cio' "non abbiamo niente". Cosi' Giancarlo Deidda, vicepresidente di Fipe- Federazione italiana pubblici esercizi, uscendo da un'audizione informale sul ddl dieta mediterranea oggi alla commissione Agricoltura del Senato, commenta gli 'home restaurant', offerta di pasti in private abitazioni ma che secondo il ministero dello Sviluppo economico vanno considerati locali a tutti gli effetti e quindi devono rispettare le norme igienico-sanitarie. La ristorazione e' "sempre soggetta ai controlli da parte di Asl e Nas. E' facile fare concorrenza a un settore che ha che ha una pressione fiscale altissima quando c'e' qualcuno che per hobby e neanche tanto froda il fisco e mette in pericolo la salute", sottolinea Deidda. (Set/ Dire) 16:44 09-06-15 NNNN

## **Alimentare: Fipe, bene menu e bollino Dieta Mediterranea**

Distintivo ristoranti con tecniche cottura, ingredienti autentici (ANSA) - ROMA, 9 GIU - Piace alla Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, l'idea di un marchio distintivo dei ristoranti che propongono alla clientela un menu di autentica dieta mediterranea, secondo parametri dettati da un disciplinare, cosi' come previsto dai ddl nn. 313 e 926. Ad esprimere soddisfazione per questo disegno di legge su "La dieta mediterranea nella ristorazione collettiva" e' il vice presidente Fipe Giancarlo Deidda, anche sulla base della sua lunga esperienza quale ristoratore sardo, oggi in audizione informale al Senato. "Sulla scia dell'esperienza del 'bollino blu' per i ristoranti e del marchio 'Tipico' che identifica chi propone cucina romana va immaginato - ha precisato - un meccanismo leggero che certifichi il menu di dieta mediterranea. Il sistema non deve solo contemplare l'uso di prodotti autentici, ma anche come combinarli e i sistemi di cottura, ad esempio nella frittura con solo oli vegetali. Questo disegno di legge - ha sottolineato ancora Deidda - viene peraltro incontro a uno stile molto rispettoso della salute e dell'ambiente". E' allo studio, ha precisato il vice presidente Fipe, un disciplinare ad hoc, per far si' che, anche tramite marchio, la clientela possa riconoscere gli esercizi dove e' proposto l'autentico regime alimentare della dieta mediterranea. Proposta di cucina peraltro molto ricercata dai turisti stranieri, e un vero e proprio 'must' per gli americani in viaggio in Italia". Inoltre, "soprattutto oggi che dilagano i ristoranti etnici, poter ribadire e dare visibilita' ai fondamenti del nostro stile alimentare e' molto

interessante. Ribadendo in maniera chiara - ha concluso Deidda - che la cucina della dieta mediterranea e' un prodotto dei nostri tempi".(ANSA) MON 09-GIU-15 16:46 NNNN

### **Alimentare: Fipe, home restaurant pericolo salute, frode fisco**

(ANSA) - ROMA, 9 GIU - Un pericolo per la salute dei consumatori e una frode al fisco. E' quanto Fipe, Federazione italiana pubblici esercizi, intravede nel boom degli home restaurant, la proposta di menu a domicilio da parte di foodies, amanti della cucina amatoriali e non. Fipe, a margine di una audizione informale al Senato su un disegno di legge su " La dieta mediterranea nella ristorazione collettiva" si dichiara " preoccupata - ha detto il vice presidente Fipe Giancarlo Deidda - per la salute della clientela di strutture senza controlli. Noi ristoratori ed esercenti abbiamo alle spalle investimenti su attrezzature e manutenzione, formazione, controlli. A casa non c'è stato finora alcun controllo di Asl e dei Nas. E in questo momento in cui a tutti gli italiani si chiedono sacrifici, una categoria come la nostra subisce una facile concorrenza da chi non paga alcuna tassa. E si dichiara hobbista ma si fa pagare, come si può vedere con una ricerca internet sulle proposte a Milano ad esempio, anche 85 euro per una cena tra le mura domestiche, senza oneri fiscali. E' una frode al fisco", ha ribadito il vice presidente Fipe. (ANSA)

MON

09-GIU-15 16: 55 NNN