

L'EVENTO

SI È TENUTO IL PRIMO INCONTRO DEL THINK TANK NATO IN CASA CONFARTIGIANATO IMPRESE ROMA VOLTO A RIFORMARE IL SETTORE ALIMENTARE ALL'INSEGNA DEI VALORI DEL GUSTO E DELLA SALUTE.

“Artigiani del Cibo”: gli esperti uniscono le forze per affrontare le sfide dell'enogastronomia

Chef, artigiani, agricoltori, giornalisti, docenti universitari, medici, giuristi, manager, rappresentanti della ristorazione e della distribuzione: è interdisciplinare il gruppo di esperti che ha aderito al progetto “Artigiani del Cibo”, il think tank nato con lo scopo di promuovere un'iniziativa di riforma del settore della produzione alimentare,

dell'ordinamento delle professioni dei produttori del cibo, dei valori del prodotto artigianale e della qualità del cibo come diritto alla salute e al piacere. Ben esprimono l'identità del progetto le parole che il Presidente di Confartigianato Imprese Roma Mauro Mannocchi ha detto durante il primo incontro del gruppo, di seguito riportate.

“Artigiani del Cibo è un marchio nato in casa Confartigianato Imprese Roma per raccordare e promuovere le micro e piccole imprese laziali dell'artigianato enogastronomico, tra le punte di diamante della categoria. Il marchio riassume i valori dell'unicità, della salute, della tradizione, del gusto ma soprat-



a / Durante il primo incontro del think tank “Artigiani del Cibo” sono intervenuti esperti di discipline diverse. Grazie all'unione delle loro competenze verranno affrontate le diverse sfide che il settore alimentare pone in tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla distribuzione.

b / Giampaolo Sodano, coordinatore del think tank, e Mario Pacelli, esperto delle istituzioni.

c / Mauro Loy e Mauro Mannocchi, rispettivamente Responsabile Commercio e Presidente di Confartigianato Imprese Roma.

tutto del lavoro e della capacità dell'artigiano che investe il manufatto di sapienza e attenzione. È un marchio che esprime una modalità di lavoro ma ancora di più rivendica il valore del cibo e il diritto dei consumatori ad accedere a prodotti buoni e che fanno bene alla salute.

Questa iniziativa nata nel 2013 ad opera di alcuni validi dirigenti di Confartigianato che hanno trasformato un'intuizione illuminata in un'azione programmatica per favorire lo sviluppo del settore, oggi assume una nuova veste più collegiale e partecipativa.

Ogni giorno vediamo come le micro e piccole imprese del settore approcciano alla distribuzione secondo dinamiche lontane da quelle del mercato. La loro capacità di produrre manufatti di suprema qualità si scontra con logiche di prezzo, capacità di promozione e persuasività di comunicazione. Con *Artigiani del Cibo* si apre una strada diversa da quella fino ad oggi perseguita, perché investe sull'aggregazione e la condivisione per aggredire in modo sinergico il mercato della distribuzione.

Il consumatore che oggi ricerca qualità, gusto e benessere, credo che non sappia che moltissimi prodotti che può apprezzare sono il frutto dell'attività di imprese artigiane che vivono sul proprio territorio e che hanno difficoltà a farsi conoscere in un mercato più vasto. Questa è la vera sfida da affrontare e che Confartigianato Imprese Roma at-

traverso *Artigiani del Cibo* vuole vincere per favorire la crescita delle micro e piccole imprese, aprire un mercato dell'artigianato enogastronomico e assicurare al consumatore una nuova offerta di qualità, gusto e benessere”.

Oltre a Mannocchi, molti gli esperti che sono intervenuti durante l'incontro, tra cui il coordinatore del gruppo Giampaolo Sodano, il quale ha affermato: “Il think tank che oggi costituiamo ha come obiettivo quello di riscrivere le regole del gioco del mercato degli alimenti. Con un punto di vista privilegiato, quello del consumatore”.

“Artigiani del Cibo”
è il think tank che
mette al primo
posto il cibo come
diritto alla salute e
al piacere.

Altrettanti i temi emersi, su cui occorre ragionare, dalla necessità di qualificare l'artigianato ai problemi legati all'etichettatura. Sul primo aspetto il docente di diritto pubblico e già funzionario dirigente della Camera dei Deputati Mario Pacelli ha affermato: “Il think tank è chiamato a lavorare sulla legge statale che consente di definire ‘artigiane’ quelle aziende che producono senza l'utilizzo di sostanze chimiche e usando ricette del territorio; a promuovere nuove norme regionali per la qualificazione degli artigiani del cibo definendone i requisiti specifici; ad individuare quelli che garantiscono nei propri menù cibo artigianale o comunque non precotto o liofilizzato”.

Più di un relatore ha messo in luce le problematiche legate all'etichettatura. Sodano afferma che “oltre i valori nutrizionali, gli ingredienti, l'origine della materia prima, è ora che sull'etichetta

ci siano scritti tutti i prodotti chimici utilizzati nel processo di produzione”. Il rischio, per fare l'esempio più semplice, è che si incorra in una reazione allergica senza poi poterne capire le cause. Così, il consumatore ha diritto di

Gli esperti coinvolti
provengono dai
settori più diversi,
da quello della
produzione a quello
della distribuzione.



sapere che nel processo di produzione dell'olio di semi interviene l'esano, un solvente chimico che si usa anche nella lavorazione della benzina e che gli scienziati affermano rimanere in modica quantità nel prodotto finito.

Ma la filiera non è solo produzione: altrettanto importante è la distribuzione, che rende effettivamente disponibile il prodotto al consumatore. Diverse suggestioni, allora, sono emerse in questo senso, sia per quanto riguarda la ristorazione che la Grande

Distribuzione Organizzata. Per quanto riguarda questo ultimo aspetto Massimiliano Rossi, Responsabile marketing e commerciale Iges, ci tiene a sottolineare che, una volta qualificato il prodotto artigianale, "la GDO c'è". Come hanno compreso aziende come Conad, con la sua linea premium Saponi&Dintorni, "oggi c'è una forte voglia di prodotto artigianale, artigianale nel senso di prodotto di alta qualità, di chilometro zero", e avere disponibilità di prodotti di questo tipo sullo scaffale tutelerebbe non solo il distributore, ma anche l'artigiano, che da solo non potrebbe raggiungere la grande distribuzione e in questo modo avrebbe un incremento non solo dei guadagni, ma anche di visibilità.

Anche Mauro Loy, Responsabile Commercio di Confartigianato Imprese Roma, interviene sull'importanza dell'aspetto della distribuzione, affermando che oggi "i prodotti artigianali 'strutturati', ovvero che sono concepiti in modo sartoriale ma elaborati secondo criteri di standardizzazione e di adeguamento al mercato, sono quelli che stanno riscontrando la preferenza dei consumatori". E allora, dice

Uno degli scopi del think tank è quello di portare l'artigianato enogastronomico sulle tavole di tutti.

l'esperto, "il problema che vogliamo affrontare con questo think tank è quale modello definire per dare un nuovo indirizzo e una metodologia condivisa agli *Artigiani del Cibo* per consentire loro di presentarsi con forza nell'arena della distribuzione creando un canale proprio".

Secondo Loy, negli ultimi dieci anni, il consumatore "gradualmente ha iniziato ad esprimere uno spiccato edonismo legato al proprio benessere e, quindi all'attenzione alla salute. [...]

Quest'attenzione del consumatore trasportata a livello di strutturazione dell'offerta distributiva si traduce in uno scaffale che ha seguito logiche di regionalizzazione del prodotto, servizio e una marcata comunicazione che dà una riconoscibilità agli operatori della produzione". La domanda sorge spontanea: "E se la distribuzione ha fortemente stressato il concetto di portare all'interno della sala vendita il mondo della produzione, lavorando parallelamente anche sull'offerta di qualità con la marca privata e la premium price - oggi arrivate a coprire il 40% delle vendite - ricalcando i tratti determinanti del mondo artigianale, perché gli *Artigiani del Cibo* non possono definire una politica comune di presenza competitiva nel mercato?" Conclude Loy che "Oggi c'è sicuramente spazio per una proposta valida di artigianato enogastronomico, attraverso la definizione di uno scaffale di qualità, ma servono regole, strumenti e politiche unitarie che attra-

"Artigiani del cibo" si prefigge di definire le regole, gli strumenti e le politiche unitarie che occorrono al settore.

retto commerciale e marketing Iges; Guido Stecchi, giornalista e Presidente Accademia 5T; Aristide Sciommeri, artigiano; Eugenio Santoro, chirurgo; Alessio Trani, imprenditore agricolo; Claudio Versienti, manager. 



verso questo think tank vogliamo iniziare a definire".

Fanno parte del think tank "Artigiani del Cibo": Sergio Auricchio, giornalista ed editore Agra; Lamberto Baccioni, manager e tecnologo; Sergio Bonetti, docente universitario; Bruna Buresti, avvocato; Fabio Campoli, chef; Aldo Di Russo, regista; Filippo Falugiani, ristoratore e Presidente AIRO; Ludovico Gay, manager; Leda Galiuto, medico cardiologo; Franco Gioacchini, Presidente Co.Ri.De; Francesco Morozzi, Direttore Co.Ri.De.; Fabio Lanzellotto, imprenditore e Presidente categoria Trasporti Confartigianato Imprese Roma; Carmine Laurenzano, avvocato e dirigente CODICI; Vincenzo Mancino, ideatore di DOL; Fabrizio Mangoni, gastronomo; Aldo Navarro, imprenditore esperto di

commercio estero; Marco Nese, giornalista; Gigi Mozzi, docente di marketing e comunicazione; Saverio Mezzapesa, artigiano; Fabrizio Mangoni, docente universitario e gastronomo; Massimiliano Rossi, Direttore commerciale e marketing Iges; Guido Stecchi, giornalista e Presidente Accademia 5T; Aristide Sciommeri, artigiano; Eugenio Santoro, chirurgo; Alessio Trani, imprenditore agricolo; Claudio Versienti, manager. 

ACQUA
Filette
DAL 1894
PRIVATE LABEL

**Quanto è importante il tuo marchio?
Essenziale come l'acqua.**

**Personalizza la tua label
per comunicare
i valori del tuo brand.**



ACQUAFILETTE.IT/PRIVATE-LABEL-FILETTE

per maggiori info: marketing@acquafilette.it