

Transizione ecologica nella ristorazione

Come [CNA Agroalimentare](#) vogliamo segnalare che è stato pubblicato in Gazzetta il [decreto 6 maggio 2022](#) per il sostegno alla **transizione ecologica nel settore della ristorazione**.

L'intervento prevede uno stanziamento dedicato di 1 milione di euro – salvo integrazioni – per l'anno in corso e si rivolge alle imprese di ristorazione delle tradizioni nazionale e regionali, a quelle ricettive come agriturismi e simili e agli esercizi pubblici, come scuole e ospedali.

Al centro del provvedimento, la valorizzazione del patrimonio enogastronomico nazionale e regionale: i contributi infatti saranno erogati agli esercizi per aumentare l'offerta di prodotti alimentari tipici (PAT) nonché di prodotti ad indicazione geografica protetta (DOP, IGP e STG) e biologici.

Ma l'obiettivo è non solo sostenerne la diffusione, ma anche la conoscenza da parte dei consumatori.

Nello specifico **gli incentivi sono destinati a:**

- imprese di ristorazione con somministrazione di pasti rientranti nella tradizione culinaria regionale e nazionale;
- imprese ricettive, ivi inclusi gli agriturismi, con attività di somministrazione pasti rientranti nella tradizione culinaria regionale e nazionale;
- pubblici esercizi, ivi incluse scuole ed ospedali, con attività di somministrazione.

Il fondo sarà ripartito su base regionale. Ogni soggetto che presenterà domanda e sarà ritenuto ammissibile riceverà la

stessa quota di finanziamento. I **criteri di assegnazione** saranno il numero delle produzioni individuate presenti sul territorio regionale.

Su quali prodotti si focalizza il decreto per la ristorazione ecologica?

Il passaggio a una ristorazione ecologica è auspicato implementando le tradizioni locali e il km 0, con sovvenzioni per gli esercizi che distribuiscono in particolare i prodotti agroalimentari tradizionali italiani (PAT), i prodotti con denominazione di origine protetta (DOP), di indicazione geografica protetta (IGP) e le specialità tradizionali garantite (STG).

I PAT sono stabiliti da un apposito [elenco istituito dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali in accordo con le regioni](#): sono tutti i prodotti caratterizzati da un legame con la storia e le tradizioni del proprio territorio.

I prodotti DOP sono invece quelli di origine protetta, come Grana Padano; mentre per Indicazione Geografica Protetta si intendono prelibatezze come il lardo di colonnata o il pomodoro di Pachino. Tra le Specialità Tradizionali Garantite invece, a livello internazionale, il nostro Paese è riconosciuto per la mozzarella. Di cui al link: <https://dopigp.politicheagricole.it/>