



Comunicato stampa Confcommercio Verona-Confagricoltura Verona

AGRICOLTURA E RISTORAZIONE FANNO SQUADRA PER VALORIZZARE LE ECCELLENZE VERONESI

Protocollo d'intesa tra Confagricoltura Verona e Confcommercio Verona con il Gruppo Ristoratori Fipe: formazione, promozione delle produzioni locali e nuove esperienze enogastronomiche. Si parte dagli oli veronesi dop

Rafforzare il legame tra agricoltura e ristorazione, valorizzare le produzioni di qualità del territorio e contribuire a rendere Verona sempre più riconoscibile anche come destinazione enogastronomica. Sono questi gli obiettivi del protocollo d'intesa tra **Confagricoltura Verona** e **Confcommercio Verona** con il **Gruppo Ristoratori di Verona e Provincia – Fipe** (Federazione italiana pubblici esercizi) Confcommercio Verona, che è stato presentato e sottoscritto questa mattina in Camera di Commercio a Verona.

L'accordo dà vita a una **collaborazione stabile tra due comparti strategici dell'economia scaligera**, con l'obiettivo di avvicinare sempre di più imprese agricole, ristoratori e consumatori, favorendo la conoscenza e l'utilizzo delle produzioni locali e rafforzando il racconto del territorio attraverso la ristorazione.

Il protocollo parte dalla consapevolezza che **la provincia di Verona può contare su una straordinaria varietà di produzioni agroalimentari**, paesaggi, tradizioni e competenze professionali. Un patrimonio che, attraverso una maggiore integrazione tra filiera agricola e pubblici esercizi, può generare nuove opportunità economiche, qualificare ulteriormente l'offerta ristorativa e offrire a residenti e visitatori un'esperienza più autentica del territorio.

Tra gli ambiti di collaborazione previsti figurano **la promozione delle produzioni agricole veronesi e della filiera corta, l'organizzazione di incontri tra imprese**, visite aziendali e degustazioni, la realizzazione di percorsi ed eventi enogastronomici, oltre alla diffusione di buone pratiche sui temi della qualità, della sicurezza alimentare, della sostenibilità e della riduzione degli sprechi.

Un ruolo centrale sarà affidato alla **formazione degli operatori della ristorazione**, attraverso workshop e incontri dedicati alla conoscenza delle produzioni, alla stagionalità, alle caratteristiche qualitative e alle modalità più efficaci per utilizzare, presentare e raccontare i prodotti ai clienti.

Il primo progetto è dedicato alla valorizzazione degli oli veronesi dop nella ristorazione. Il percorso è già iniziato con un incontro formativo rivolto ai ristoratori, finalizzato ad approfondire

caratteristiche, qualità, utilizzo e modalità di presentazione dell'olio extravergine d'oliva del territorio. L'obiettivo è fare in modo che la ristorazione diventi sempre più una vetrina qualificata delle produzioni veronesi, capace non solo di utilizzarle, ma anche di raccontarne origine, storia e caratteristiche.

L'intesa guarda però ben oltre il primo progetto. Il protocollo rappresenta infatti la cornice per sviluppare nel tempo **iniziative dedicate alle diverse produzioni agricole veronesi**, costruendo occasioni di incontro tra produttori e ristoratori e collegando sempre più strettamente agricoltura, cucina, ospitalità, paesaggio e attrattività turistica.

Le parti potranno inoltre definire annualmente un piano operativo delle iniziative, coinvolgere enti locali, consorzi, cooperative e altri soggetti del territorio e partecipare congiuntamente a bandi e programmi regionali, nazionali ed europei.

"Questo accordo mette in relazione due componenti fondamentali dell'economia e dell'identità veronese: le nostre produzioni agricole e la capacità della ristorazione di trasformarle in un'esperienza", ha dichiarato **Paolo Arena**, presidente di **Confcommercio Verona e della Camera di Commercio di Verona**. "Fare sistema significa creare maggiore valore lungo tutta la filiera, sostenendo le imprese ma anche rafforzando la riconoscibilità del territorio. Verona dispone di eccellenze straordinarie: l'obiettivo deve essere quello di renderle sempre più conosciute e protagoniste dell'offerta rivolta sia ai veronesi sia a chi arriva nella nostra provincia".

"Per il turista, sedersi a tavola significa sempre più spesso cercare un'esperienza legata al luogo che sta visitando. Portare nei nostri ristoranti prodotti veronesi riconoscibili, qualificati e raccontati nel modo corretto significa quindi migliorare l'offerta, dare valore al lavoro delle imprese agricole e, allo stesso tempo, rafforzare il posizionamento turistico di Verona e del suo territorio. Enogastronomia, ospitalità e turismo sono elementi sempre più strettamente collegati e questo Protocollo va esattamente in questa direzione", ha continuato Arena prima di sottolineare i risultati record del turismo nel Veronese, grazie anche all'importante lavoro svolto dalla Destination Verona & Garda Foundation presieduta da Paolo Artelio.

"Scopo principale dell'intesa - ha illustrato **Alberto De Togni**, presidente di **Confagricoltura Verona** - è avviare una partnership con i ristoranti di Verona e provincia quale veicolo d'informazione e conoscenza dei principali prodotti a marchio Igp e Dop presenti nel nostro territorio. È una sinergia utile sia per gli agricoltori, che mettono sul mercato i loro prodotti d'eccellenza, sia per i ristoratori, che potranno far apprezzare ancora di più la cucina locale trasformando i prodotti in piatti di qualità. L'accordo prevede una formazione dei titolari dei locali, a cura di Confagricoltura, mirata a far conoscere correttamente gli alimenti che verranno proposti. Siamo già partiti con un pomeriggio dedicato all'olio extravergine di oliva del Garda, che sarà il principe dei piatti. Quest'anno proseguiremo poi con il riso Vialone Nano di Isola della Scala, il radicchio di Verona, il broccetto di Custoza, la patata del Guà. Nei prossimi anni ci concentreremo su altri prodotti che vogliamo valorizzare come la verza moretta di Veronella, l'asparago di Arcole, la pesca di Pescantina, le castagne di San Zeno di Montagna e altre prelibatezze della terra scaligera. Tutti prodotti che hanno già ottenuto un riconoscimento europeo con un marchio che ne tutela l'origine e la qualità legate al luogo di produzione".

"Questo accordo è stato raggiunto con il contributo fondamentale del Direttivo del Gruppo Ristoratori di Verona", evidenzia **Nadia Pasquali**, presidente del **Gruppo Ristoratori di Verona e Provincia – Fipe Confcommercio Verona**. "Per i ristoratori conoscere in profondità le materie prime è fondamentale. Non basta proporre un prodotto locale: bisogna saperlo scegliere,

utilizzare correttamente e soprattutto raccontare al cliente ciò che lo rende unico. Per questo abbiamo voluto che la formazione fosse uno degli elementi qualificanti del progetto. Partire dagli oli veronesi DOP significa lavorare su un prodotto straordinario, che può diventare protagonista della tavola e uno strumento concreto per trasmettere ai clienti il valore e l'identità del nostro territorio".

Nel corso della conferenza stampa, prima della firma del Protocollo, hanno portato il loro saluto l'assessore regionale **Diego Ruzza** e l'europarlamentare **Flavio Tosi** che, nel lodare l'iniziativa, hanno assicurato il sostegno per la sua piena riuscita.