

PROTOCOLLO D'INTESA

TRA

Ordine Tecnologi Alimentari di Campania e Lazio (in seguito denominato "OTACL") con sede legale a Napoli, Via Ferrante Imparato 190, C.F. e P.IVA 07635490639, legalmente rappresentata dal Presidente Salvatore Velotto

e

Slow Food Campania con sede in Ottaviano (NA), Via Ferrovie dello Stato 30, C.F. e P.IVA 01400040620, legalmente rappresentata dal Presidente Alberto Capasso,

PREMESSO CHE

- l'agricoltura italiana opera nello scenario della politica agricola dell'Unione Europea partendo da condizioni nettamente svantaggiate;
- l'agricoltura moderna, estremamente indirizzata verso la meccanizzazione, richiede estensioni di terreno pianeggiante che in Italia difettano, sia per la configurazione naturale orografica, sia per l'antropizzazione spinta del territorio;
- per reagire a questa situazione il Governo Italiano ha deciso di valorizzare i prodotti tradizionali agricoli o dell'allevamento lavorati secondo antiche tecniche;
- il requisito per essere riconosciuti come Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT), secondo il D.L. 173/98, è quello di essere «ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni».

CONSIDERATO CHE

OTACL

- riunisce i laureati in Scienze e Tecnologie Alimentari che hanno conseguito l'abilitazione all'esercizio della professione superando l'esame di stato disciplinato con decreto del Presidente della Repubblica e presentano i requisiti prescritti dalla legge 18 gennaio 1994 n. 59.
- L'Ordine Professionale è impegnato nella valorizzazione della figura professionale del Tecnologo Alimentare all'interno degli enti pubblici e nelle strutture private;
- L'Ordine coopera con i Ministeri e le principali Istituzioni Locali, attivando azioni di promozione della figura del Tecnologo Alimentare per l'inserimento nelle piante organiche di Enti Pubblici e Privati;
- Ogni Ordine è un Ente Pubblico non economico, con autonomia giuridica, operativa ed economica territoriale;
- Gli Ordini Regionali costituiscono un unico Ordine Nazionale, il cui Consiglio ha sede legale a Roma presso il Ministero della Giustizia che ne esercita la vigilanza direttamente, ovvero tramite i Procuratori Generali presso le Corti di Appello ed i Procuratori della Repubblica;
- Il Consiglio dell'Ordine Nazionale coordina la strategia di comunicazione istituzionale attraverso l'utilizzo di sistemi informativi evoluti, promuove le attività di formazione e

aggiornamento degli iscritti e fornisce supporto di natura fiscale e giuridica in materia ordinistica.

SLOW FOOD CAMPANIA

- Slow Food Campania è il coordinamento territoriale di Slow Food Internazionale, associazione non-profit che conta 100.000 iscritti; volontari e sostenitori in 150 Paesi; Associazioni Nazionali come Slow Food Italia, di cui fa parte Slow Food Campania; sedi locali denominate Condotte (o Convivium); una rete di Comunità che praticano una produzione di cibo su piccola scala, sostenibile, di qualità;
- Slow Food opera per promuovere il cibo come portatore di piacere, cultura, tradizioni, identità, turismo sostenibile, economia, salvaguardia del territorio e uno stile di vita, oltre che alimentare, rispettoso dei territori, delle tradizioni locali e della salute dei consumatori. Il motto di Slow Food è "cibo buono, pulito e giusto": i tre aggettivi definiscono le caratteristiche che deve avere il cibo, ovvero Buono relativamente al senso di piacere derivante dalle qualità organolettiche ma anche alla complessa sfera di sentimenti, ricordi e implicazioni identitarie derivanti dal suo valore affettivo e culturale; Pulito perché prodotto nel rispetto degli ecosistemi, dell'ambiente e della normativa; Giusto, cioè conforme ai concetti di giustizia sociale nella produzione, distribuzione e commercializzazione;
- Slow Food attraverso la sua rete di persone attive sul territorio locale, nazionale e internazionale coordina e realizza progetti di ricerca, catalogazione e promozione per la salvaguardia della biodiversità alimentare; promuove iniziative per lo sviluppo di forme di agricoltura ecocompatibile; preserva e valorizza l'identità storico-culturale di un territorio specifico cui si lega una particolare produzione, anche attraverso l'istituzione di Presìdi per la difesa della biodiversità; sviluppa relazioni, attività e iniziative con e fra le Comunità del cibo, formate da tutti i soggetti che operano nel settore della produzione e della trasformazione del cibo; favorisce la riduzione della filiera distributiva, il rapporto diretto tra produttore e coproduttore, e l'organizzazione di attività di turismo enogastronomico; promuove, organizza, gestisce e partecipa ad attività educative anche nel campo della scuola e dell'università attraverso progetti di ricerca, coordinamento, formazione e aggiornamento, finalizzati a una piena attuazione del diritto allo studio, alla tutela della salute, all'educazione sensoriale e del gusto, allo sviluppo di una corretta cultura alimentare ed alla salvaguardia del territorio; propone e organizza programmi di cultura alimentare e sensoriale diretti ai soci, a tutti i cittadini e agli operatori dei settori enogastronomico, turistico ed ambientale, per una più diffusa conoscenza delle radici storiche e dei processi produttivi in tutti i settori merceologici; stimola iniziative tese al miglioramento dell'alimentazione quotidiana, anche rispetto alle forme di ristorazione collettiva; pubblica guide e saggi in campo enogastronomico, sociale ed ambientale.

CIÒ PREMESSO,

si ritiene importante promuovere una collaborazione per lo scambio di informazioni e iniziative progettuali finalizzate a rendere più efficaci le azioni condotte per il raggiungimento delle finalità condivise tra le due realtà, in grado di coinvolgere e di sostenere tutti i soggetti impegnati, nonché appoggiare iniziative similari realizzate da altri attori presenti sul territorio.

SI CONVIENE QUANTO SEGUE:

Art.1

Per i motivi espressi in premessa, costituente parte integrante del presente Protocollo, OTACL e Slow Food Campania si impegnano, nell'ambito delle rispettive competenze, ad individuare le modalità, gli strumenti e le soluzioni atte a favorire la formazione di gruppi di professionisti, produttori e coproduttori a tutela dell'agricoltura di piccola scala.

Art. 2

OTACL e Slow Food Campania si impegnano a istituire un gruppo di lavoro condiviso a tutela dell'agricoltura di piccola scala che possa, a titolo gratuito e volontaristico, coadiuvare agricoltori e piccoli artigiani nell'interlocuzione con gli enti preposti al controllo e alla garanzia della salute pubblica, dell'igiene degli alimenti e dell'ambiente.

Art.3

Il gruppo di lavoro di cui all'art. 2 sarà gratuitamente formato mediante l'utilizzo di risorse umane, tecniche ed economiche afferenti a ciascuna delle due realtà.

Art.4

Il gruppo di lavoro di cui all'art. 2 lavorerà per la tutela della agricoltura di piccola scala, delle piccoli trasformazioni agroalimentari e delle economie di prossimità, ivi inclusi Mercati della Terra e mense scolastiche che intendono adottare misure virtuose rispetto alla riduzione della filiera ed alla stagionalità dei prodotti.

Art. 5

Nell'ambito del presente Protocollo d'Intesa, OTACL e Slow Food Campania si impegnano ad attuare la valorizzazione dei prodotti agroalimentari ad alto valore culturale anche mediante attività di convegnistica con focus su settori e comparti di prodotti e relativi territori di produzione.

Art. 6

Al centro dell'attenzione dell'attività congiunta tra OTACL e Slow Food Campania vi è la caratterizzazione e lo studio di metodiche di processo e di prodotto atte a migliorare il lavoro di agricoltori e artigiani, anche con dimostrazioni di preparazione con testimonial, esperti, chef, degustatori e formatori.

Art. 7

Le parti convengono che eventuali ulteriori aspetti connessi alle tematiche di riferimento potranno essere individuati nel corso delle attività descritte e potranno essere oggetto di atti aggiuntivi e/o integrativi del presente documento, con particolare riferimento alla loro realizzazione nel periodo e nelle sedi di svolgimento delle manifestazioni Slow Food che si svolgono in Campania, per esempio Sementia e Leguminosa.

Art. 8

OTACL e Slow Food Campania individuano, per la realizzazione pratica dei contenuti e degli obiettivi del presente Protocollo, due persone di riferimento che a tal fine collaborano tra di loro, ciascuno per conto della propria struttura, per proporre attività ed iniziative ritenute di comune interesse e/o scambiandosi ipotesi di collaborazione.

Per OTACL: *Maria Manuela Russo* manuela.russo@hotmail.it cell. 3804512482

Per Slow Food Campania: *Lucio Napodano*, napodanolucio@gmail.com cell. 3392285401

Ogni attività ed iniziativa diventerà operativa solo dopo l'approvazione formale di entrambe le parti sulla base di documentazione scritta ad esse pervenuta. Nessun impegno economico potrà essere assunto dai due referenti per conto di OTACL e Slow Food Campania.

Art. 9

Per i soci di Slow Food Campania in regola con il pagamento della tessera, in occasione di prestazioni professionali non svolte nell'ambito del presente Protocollo (art. 2 e successivi), i Tecnologi Alimentari campani applicheranno lo sconto del 30% sulle tariffe professionali. Inoltre, nelle sessioni di formazione a pagamento organizzate da OCTAL Campania Lazio, ai soci di Slow Food Campania in regola con il pagamento della tessera sarà riconosciuto lo stesso sconto riservato ai Tecnologi Alimentari.

Art. 10

Il presente Protocollo entrerà in vigore alla data della relativa sottoscrizione, avrà durata di 2 anni ed in presenza dei medesimi presupposti che ne hanno determinato la stipula, potrà essere oggetto di rinnovo alla scadenza.

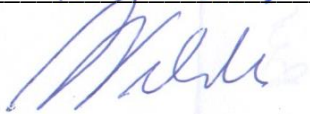
Napoli lì, 08 novembre 2019

OTACL

Salvatore Velotto

Presidente

PRESIDENTE
(Salvatore Velotto)



SLOW FOOD CAMPANIA

Alberto Capasso

Presidente



Associazione Slow Food Campania

Sede legale: Viale Ferrovia dello Stato, 31

80044 Ottaviano (NA)

Cod. Fisc. e P. IVA: 01400040620

