

IX CONGRESSO MONDIALE DI CIAO ITALIA A ROMA

# Nuova insegna per i ristoranti all'estero



**L'**On. Bartolo Ciccardini è fondatore e presidente di Ciao Italia, l'Associazione dei Ristoranti Italiani nel Mondo con sede centrale a Roma. buongiorno italia lo ha intervistato in occasione del IX. Congresso tenutosi a Roma dal 4 al 7 novembre 2007.

**Onorevole Ciccardini, cosa si è stabilito al IX. Congresso di Ciao Italia a Roma?**

Il Congresso è stato molto importante perché ci è stato una svolta nella vita dell'associazione. L'associazione ha deciso che il lungo cammino fatto per migliorare la qualità dei ristoranti non è più sufficiente, ma che bisogna anche assumere una capacità imprenditoriale di fare squadra. I ristoranti hanno un loro mercato che è molto importante e uniti insieme potrebbero essere una via di promozione per i prodotti italiani ancora più importante. Perché questo mercato a piccoli pezzi conta poco, è più in mano degli importatori e delle grandi catene, ma se loro si uniscono e fanno sistema, potrebbero veramente cambiare qualcosa. La nuova parola d'ordine è: Fare Squadra! Che poi è la parola d'ordine di tutto il sistema Italia. L'Italia può superare il momento difficile in cui vive se riuscirà a fare squadra.

**Quindi i ristoratori italiani all'estero dovrebbero fungere da ambasciatori per l'Italia?**

La visione dei ristoratori come ambasciatori italiani all'estero è un po' antiquata,

rappresenta la situazione precedente. Ora più che ambasciatori, dovrebbero diventare imprenditori capaci di stare sul mercato assieme, non disuniti. Io vorrei vedere una flotta organizzata che affronta i problemi insieme.

**Che rilievo ha avuto questo presso le istituzioni?**

È stata una svolta storica anche in questo, perché il Ministro dell'Agricoltura in presenza del Presidente della Repubblica ha annunciato alcune linee direttive di politica che sono nuovissime ed importanti. Per prima cosa ha detto che si farà un segno di riconoscimento per il vero e genuino ristorante italiano. Quindi un insegna, un marchio che riconoscerà i ristoranti italiani che corrispondono a certe regole rispetto ad altri che sono delle imitazioni o addirittura delle falsificazioni.

Poi ha annunciato che ci sarà una politica dedicata alla rete per formare attraverso la scuola e attraverso gli incentivi le possibilità di mantenere e ampliare la rete dei ristoratori italiani e la loro funzione di vetrina dei prodotti italiani. Poi ha annunciato ancora un'altra cosa, ci sarà una nuova direttiva per la promozione del prodotto italiano. Non si farà più soltanto nei grandi alberghi con delle tecniche che ormai sono superate, con la partecipazione a costose fiere, ma si farà attraverso i ristoranti italiani, promuovendo nei ristoranti delle settimane di cultura con delle presentazioni di nuovi prodotti at-

traverso la rete dei ristoranti italiani.

**Quali sono i criteri per avere l'insegna?**

La regola sarà chiara, elastica ed efficace. Sarà la chiara fama e la nostra esperienza a dare un giudizio, è impossibile fare una certificazione tecnica di tutti i particolari in un paese straniero. La commissione addetta a decidere se un ristorante merita l'insegna studierà i rapporti dei critici di gastronomia, i riconoscimenti ricevuti ed ci sarà un'eventuale ispezione in loco nei casi dubbi. I veri ristoranti italiani li riconosciamo a naso. L'insegna sarà assolutamente gratuita e sarà consegnata ai ristoratori al più presto possibile. ■

*Intervista condotta da Raffaella Usai*



■ Il Presidente di Ciao Italia, Bartolo Ciccardini consegna al Presidente della Repubblica, Giorgio Napolitano, il libro «Storia di Ciao Italia» scritto da Pino Ferrarini, alla presenza del Ministro della Agricoltura On. Paolo De Castro.