

I distretti del cibo

Cosa sono?

Sono "strumenti di progettazione territoriale partecipata" per valorizzare produzioni locali e fornire un aiuto concreto a produttori agricoli, cittadini, associazioni ed enti locali al fine di ottimizzare il patrimonio agricolo, enogastronomico e ambientale, anche a livello di filiera.

Il ruolo può essere a grandi linee assimilabile a quello che svolgevano e hanno svolto certi consorzi nell'ambito dell'agroalimentare.

In pratica, promuovono il "fare sistema" a livello locale attorno a produzioni agricole ed enogastronomiche.

Quando sono stati introdotti?

Con la legge di bilancio 2018, approvata il 27 dicembre 2017.

Quali realtà vi rientrano?

La legge contiene una elencazione a tratti piuttosto oscura per i non addetti ai lavori.

Si va dai distretti rurali già riconosciuti da una legge del 1991, ai distretti agroalimentari "di qualità" ai sistemi produttivi locali "con grande concentrazione di piccole e medie imprese agroalimentari", fino ai distretti biologici.

Il modello dei Distretti del Cibo costituisce un tentativo di estendere l'esperienza di distretti rurali già sorti in Italia, come in via esemplificativa il Distretto Agricolo della Bassa Bergamasca, che si è anche dotato di un marchio collettivo, e il Distretto rurale della Maremma nato su impulso della provincia di Grosseto già nel 1996.

Come vengono riconosciuti i distretti?

Il riconoscimento è affidato alle Regioni e alle Province autonome che provvedono a comunicarlo al Ministero delle Politiche Agricole presso il quale è istituito un Registro Nazionale.

Di quali vantaggi godono i distretti del cibo?

Ai Distretti del Cibo viene estesa la possibilità di accedere ai contratti di distretto, il cui obiettivo è sostenere investimenti di rilevanza nazionale nel settore agricolo, agroalimentare e delle agroenergie, promuovendo l'integrazione tra i diversi attori della filiera. Tali strumenti possono ac-



cedere a dotazioni finanziarie oggetto di bandi periodici, così come a contributi a tasso agevolato e aiuti di Stato per l'agricoltura.

Inoltre nell'ambito dell'esercizio della vendita diretta al consumatore è ora consentito "vendere prodotti agricoli, anche manipolati o trasformati, già pronti per il consumo, mediante l'utilizzo di strutture mobili nella disponibilità dell'impresa agricola, anche in modalità itinerante su aree pubbliche o private, nonché il consumo immediato dei prodotti oggetto di vendita, utilizzando i locali e gli arredi nella disponibilità dell'imprenditore agricolo". Si è parlato, in proposito, di "street food contadino".

Di quali fondi sono dotati?

5 milioni di euro nel 2018 e 10 milioni di euro nel 2019.

Che accoglienza hanno avuto?

La Coldiretti commentando la disposizione sulla vendita di prodotti, per bocca del suo presidente Roberto Moncalvo, ha parlato di "storico via libera allo street food contadino", dichiarando che "per la prima volta gli agricoltori potranno vendere direttamente i propri prodotti anche derivati da processi di manipolazione o trasformazione e pronti per il consumo", rendendo possibile l'acquisto a chilometri zero dagli agricoltori e dagli allevatori. Di contrario avviso la Fipe, Federazione Italiana Pubblici Esercizi. Il presidente Lino Stoppani osserva che la vendita dei prodotti sopra citati potrà essere effettuata "anche attraverso strutture mobili e in modalità itineranti", criticando il fatto che la ristorazione sia esclusa dai medesimi benefici assegnati agli agricoltori e stigmatizzando disparità di trattamento fiscale tra ristoratori e agricoltori e norme più stringenti a carico dei ristoratori in tema di obblighi igienico sanitari, regolamenti e burocrazia.

Avv. Alessandro Barzagli



CAMST PUNTA A 750 MILIONI DI FATTURATO

Il gruppo **Camst**, colosso della ristorazione collettiva, ha svelato gli obiettivi per il 2018: fatturato a 750 milioni di euro. Attivo in Italia con otto società e altre quattro in Spagna, Danimarca e Germania, Camst ha da poco rinforzato la sua presenza all'estero per un giro d'affari che vale già 150 milioni di euro. «Il 2018 è l'anno del consolidamento», ha affermato **Antonio Giovanetti**, Dg di Camst. Il tutto a partire da una base solida: negli ultimi sei anni, i ricavi sono aumentati del 24,5% a fronte di 115 milioni di pasti prodotti e un gruppo di dipendenti che ormai è arrivato a quota 15mila. E non mancano le novità, come il lancio del marchio **Dettagli** (catering e banqueting) avvenuto durante l'assemblea dei soci tenutasi a Fico. Un'operazione che rafforza la presenza del gruppo in un segmento in cui è già attiva con Party Ricevimenti e Gerist Ricevimenti, per un totale di 10 milioni di euro di fatturato. Dal 2015 Camst è presente inoltre nel settore della ristorazione commerciale con il brand **Dal 1945 Gustavo Italiano**.