

## PROTOCOLLO ITA0039: ASACERT CERTIFICA LA VERA ITALIANITÀ ALL'ESTERO

ROMA\ aise\ - Ha avuto inizio lunedì scorso, 18 novembre, la IV Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, l'iniziativa promossa dal Ministero degli Esteri e dedicata alla promozione della cucina italiana di qualità e dei prodotti agroalimentari all'estero. La valorizzazione del patrimonio enogastronomico italiano è proprio il fulcro del protocollo ITA0039 | 100% Italian Taste Certification, ideato e sviluppato da ASACERT in accordo con Coldiretti e Filiera Agricola Italiana, sostenuto dal Ministero dell'Agricoltura e supportato da ANRA (Associazione Nazionale Risk Manager e Assicurazioni Aziendali), per mettere finalmente a disposizione del consumatore e del folto comparto della ristorazione italiana all'estero, uno strumento innovativo nella sua efficacia ed integrità, per tutti coloro che desiderano tutelarsi contro i fake, sempre più diffusi e dannosi, nei confronti dei prodotti nostrani. Secondo gli studi di ASACERT, la cucina risulta essere la seconda cucina a livello globale dopo quella cinese, mostrando una penetrazione più elevata negli Stati Uniti, in Inghilterra, in Brasile e in India. Alla popolarità dell'italian food, si contrappone, purtroppo, il fenomeno dell'Italian Sounding: a livello mondiale, il giro d'affari annuo del "falso italiano" è stimato, sempre secondo gli studi, in circa 54 miliardi di euro (147 milioni al giorno), oltre il doppio dell'attuale valore delle esportazioni italiane di prodotti agroalimentari (23 miliardi di euro). Ciò che suona italiano, ma di fatto non lo è, rappresenta un danno non solo per produttori e consumatori, ma anche per tanti onesti ristoratori che hanno creato, con non poche difficoltà, districandosi in una giungla di falsi, delle realtà 100% italiane e che da oggi, grazie alla certificazione ITA0039, possono finalmente essere riconosciuti come autentici italiani. La certificazione ITA0039 | 100% Italian Taste è attiva in tutto il mondo e si sta diffondendo rapidamente in tantissimi Paesi proprio per la sua riconosciuta unicità: non esiste, attualmente, un altro strumento simile, rilasciato da un ente di certificazione professionale e accreditato, come ASACERT. Per certificarsi, il ristoratore affronta un processo per fasi, semplice nella sua dinamica ed estremamente efficace: a seguito della richiesta, un auditor qualificato si reca personalmente nel ristorante e verifica la conformità ai criteri previsti, ispezionando prodotti, carta dei vini, menù e personale di sala. Contestualmente, l'auditor verifica la rispondenza alle nuove norme sull'utilizzo della plastica e sull'uso virtuoso e responsabile dei materiali riciclabili. Segue poi una fase analitica più approfondita, riguardante le etichette e i rilievi raccolti e, a fine audit, si calcola il punteggio raggiunto, che determinerà la possibilità di certificare o meno. In caso di esito positivo, il ristoratore riceve un certificato e può iniziare ad utilizzare l'esclusivo marchio ITA0039, nelle sue versioni Platinum, Gold, Silver o Bronze, a seconda del punteggio raggiunto. A conclusione dell'iter di certificazione, il ristorante sarà incluso di diritto nell'applicazione che ASACERT sta mettendo a punto. Un ulteriore strumento di garanzia per il consumatore, fruibile sia da app che da PC, in cui è possibile consultare la lista dei ristoranti certificati, con i loro menù e le materie prime utilizzate, risalendo la filiera in totale trasparenza, fino al produttore. ASACERT vanta oltre vent'anni di attività, con sedi a Milano, Roma, Bari e corporate office dislocati a: Manchester, nel Regno Unito; a Dubai, negli Emirati Arabi Uniti; a Tbilisi, in Georgia e ad Abuja, in Nigeria. Inoltre, si avvale di una fitta rete di partners in: Repubblica Ceca, Repubblica Slovacca, Repubblica Popolare Cinese, Repubblica di Singapore, India, Libano, Brasile, Arabia Saudita, Indonesia, Iran e Pakistan. ASACERT si distingue nel mondo delle certificazioni per la forte expertise tecnica in diversi settori: dall'ambiente all'informatica, dalla sicurezza sul lavoro all'alimentare. Ed è proprio quest'ultimo comparto, che ha ispirato il progetto ITA0039 | 100% Italian Taste Certification, uno strumento unico ed affidabile per la certificazione, la tutela e la difesa della cultura enogastronomica italiana nel mondo. (aise)