



PROGETTO PER LA CERTIFICAZIONE DELLA RISTORAZIONE TIPICA TARANTINA

La Confcommercio Taranto, in collaborazione con la FIPE di Roma, ha avviato anche nella provincia pugliese il progetto di certificazione per la ristorazione tipica, coinvolgendo nell'iniziativa non solo la Camera di Commercio bensì anche le altre associazioni di categoria interessate, ovvero CIA, Coldiretti, Unione Provinciale Agricoltori, Confartigianato e Confesercenti.

Dopo la costituzione del comitato tecnico, la ricerca dei piatti tipici e la stesura del disciplinare, è stata avviata un'intensa attività di comunicazione che ha previsto, tra l'altro, l'organizzazione di una conferenza stampa, l'invio di comunicati alle testate giornalistiche e televisive e numerose comunicazioni personalizzate a tutti i ristoratori della provincia, a cui si è aggiunta poi una pubblicità mirata sui quotidiani locali.

La Confcommercio Taranto ha inoltre ritenuto opportuno inserire come parte integrante del processo di certificazione un percorso di formazione continua sia del responsabile del locale che del personale. E' pertanto obbligatoria la frequenza di un corso, suddiviso per moduli, che non si limita a presentare le produzioni tipiche e le tradizioni culinarie del territorio jonico, ma fornisce inoltre elementi di marketing territoriale e tecniche di determinazione del prezzo e si conclude con la realizzazione di "laboratori del gusto" organizzati con esperti del settore.

Al momento si è conclusa la fase di certificazione di un primo gruppo composto da quattordici ristoranti, ma che dovrebbe rappresentare il punto di partenza di una partecipazione ben più ampia: l'interesse per il progetto è, infatti, sempre crescente e numerose sono le richieste di adesione che continuano ad arrivare alla segreteria organizzativa.