



ERBA - Favorire la qualità delle produzioni agroalimentari lombarde nel rispetto del territorio, dell'ambiente e delle tradizioni, valorizzando le filiere e il territorio. **Questo l'obiettivo primario del protocollo d'intesa tra la Regione Lombardia e l'Unione Cuochi Regione Lombardia siglato oggi a Erba (CO) nell'ambito della fiera Agrinatura dall'assessore regionale all'Agricoltura, Alimentazione e Sistemi verdi Fabio Rolfi e dal presidente dell'associazione Luca Somaschini.**



“L'alleanza tra agricoltura e ristorazione è fondamentale. La Lombardia ha 34 prodotti agroalimentari a marchio DOP e IGP, 250 prodotti agroalimentari tradizionali, 36 vini DOP e IGP e 5DOCG. Abbiamo un patrimonio straordinario che vogliamo valorizzare sotto il profilo culturale ed economico” ha dichiarato Rolfi.

**Con questo documento Regione e Unione Cuochi si impegnano a promuovere il valore dell'agricoltura e dei prodotti lungo tutto il percorso della filiera, diffondendo le conoscenze del percorso dalla terra alla tavola favorendo una consapevolezza agroalimentare nei cittadini lombardi.**

“Pianificheremo insieme progetti per promuovere le produzioni agroalimentari sui mercati locali, nazionali e internazionali e individueremo percorsi di formazione dei cuochi e degli studenti delle scuole alberghiere professionali per accrescerne la professionalità, la conoscenza delle produzioni locali e del proprio ruolo rispetto alla valorizzazione dell'identità del territorio” ha aggiunto Rolfi.

“Siamo la prima regione agricola d'Italia. Abbiamo il cibo più buono e più sicuro al mondo. Grazie all'arte culinaria dei cuochi lombardi diffonderemo la consapevolezza di questo sia tra i lombardi che tra i milioni di turisti che ogni anno giungono in Lombardia e che sono sempre più alla ricerca di esperienze di gusto e di valorizzazione territoriale” conclude.