



MATERA 2019  
OPEN FUTURE



Allegato n.1 alla Delibera CdA n.8 del 12/04/2018

**PROTOCOLLO D'INTESA  
TRA  
FONDAZIONE MATERA-BASILICATA 2019  
UNIONE REGIONALE CUOCHI LUCANI  
FEDERAZIONE ITALIANA CUOCHI**

**Visto che**

Il 17 ottobre 2014 il Ministero ai Beni e alle Attività culturali e al turismo ha proclamato Matera Capitale Europea della Cultura per il 2019, a chiusura dell'intenso percorso di candidatura e a seguito della valutazione della giuria internazionale

La "Fondazione di Partecipazione Matera-Basilicata 2019", costituita il 3 settembre 2014, è il soggetto preposto ad attuare le linee di intervento delineate nel dossier finale di candidatura intitolato "Open Future".

Tra i principali obiettivi del Dossier finale di candidatura di Matera 2019 vi è la valorizzazione e la promozione di tutti i prodotti culturali e territoriali della città di Matera e della regione Basilicata, comprese le aree di eccellenza enogastronomiche ed agroalimentari.

**Premesso che**

La gastronomia tipica regionale può rappresentare un importante veicolo di promozione delle produzioni agroalimentari tipiche e di diffusione delle consuetudini alimentari locali e della cultura rurale;

L'agroalimentare rappresenta un settore importante della vita economica e sociale per la città di Matera e per l'intera Basilicata;

E' ritenuto indispensabile dare maggiore visibilità e diffusione ai prodotti agroalimentari tipici, prodotti ittici e prodotti della pesca regionali anche al fine di garantirne una adeguata valorizzazione commerciale sui mercati internazionali;

La presentazione gastronomica delle produzioni tipiche da parte di un Ente privato a controllo pubblico deve necessariamente rivestire carattere di professionalità;

**Considerato che**

L'**Unione Regionale Cuochi Lucani (URCL)**, viene costituita nel 1975 con sede in Potenza, alla Via Anzio n.4 presso l'Istituto Alberghiero di Stato; essa è apartitica, apolitica, asindacale, indipendente e senza fini di lucro ed è formata dall'Associazione Cuochi Potentini, Associazione Cuochi Materani e Associazione Cuochi del Vulture ed è parte integrante della Federazione Italiana Cuochi (F.I.C.) con cui condivide scopi e finalità così come stabilito nei rispettivi statuti.

L'Unione nel rispetto dello statuto nazionale ha per scopo:

- raccogliere ed unificare intorno ad essa per il tramite delle Associazioni Provinciale e Territoriali già esistenti alla data odierna i cuochi professionisti e gli allievi di cucina degli Istituti Alberghieri che operano nell'ambito delle sue provincie;
- costituire, nei confronti di istituzioni ed enti, la rappresentanza sul territorio regionale di coloro che si dedicano all'attività culinaria professionale, creando con ogni mezzo occasioni di incontro e dibattito sui problemi della categoria, favorendo una migliore conoscenza e cooperazione tra tutti i soggetti che operano nel settore;
- promuovere, autonomamente e in collaborazione con altri enti e istituzioni, tutte le iniziative che contribuiscano alla conoscenza e alla diffusione della cultura gastronomica italiana e regionale, nonché alla tutela del suo patrimonio storico;
- evidenziare mediante manifestazioni, concorsi, premi, l'eccellenza professionale e l'attività meritoria dei cuochi, le loro capacità ed il loro spirito di iniziativa, vivificando così l'Associazione, al fine di far meglio conoscere in quale misura essa contribuisce allo sviluppo turistico ed alla fama della nostra cucina in Italia e nel mondo;
- progettare, organizzare e gestire attività di formazione, di aggiornamento e di riqualificazione di giovani da immettere sul mercato del lavoro e/o lavoratori già inseriti in aziende produttive del settore attraverso progetti specifici, collegati a programmi regionali, nazionali e comunitari, mantenere contatti con associazioni che perseguono gli stessi fini, con enti pubblici e privati
- ottenere dalle pubbliche amministrazioni o da privati il riconoscimento morale e l'aiuto necessario per poter proseguire, anche attraverso Fondazioni, scopi di pubblica utilità, assistenza e solidarietà sociale a favore della categoria e di propri iscritti particolarmente bisognosi.

La **Federazione Italiana Cuochi (FIC)** è un organismo giuridicamente riconosciuto che aggrega in media 16.000 associati annui e dal 1979 (anno della sua costituzione) cura la rappresentanza sul territorio nazionale dei professionisti della cucina e di coloro che, dedicandosi all'attività culinaria, ne sostengono lo sviluppo e promozione. Raccoglie e unifica associazioni provinciali, regionali e delegazioni estere per stimolare capillarmente le attività della categoria, favorendo occasioni d'incontro e informazione, conoscenza e cooperazione fra istituzioni, imprese o soggetti che operano direttamente nei settori della filiera alimentare o sono ad essi contigui. La FIC, inoltre, è affiliata al *CNA professioni*, all'*Associazione delle professioni alberghiere SOLIDUS* e alla Commissione Alimentare UNI, mentre a livello internazionale è l'unica associazione a rappresentare di diritto la *World Association of Cooks Societies (WACS)*. Questi riconoscimenti e la collaborazione con istituzioni, pubbliche amministrazioni e altri enti del settore, hanno consentito alla FIC di perseguire una migliore strutturazione della categoria e della certificazione delle competenze professionali, hanno favorito i percorsi formativi e di alternanza Scuola-Lavoro per i giovani, hanno valorizzato la cucina italiana e i suoi prodotti tipici, oltre a promuovere eventi, dibattiti, convegni, pubblicazioni, studi e campagne d'informazione su temi d'interesse per il settore alimentare, la cucina e la professione.

Secondo il proprio Statuto e per il perseguimento dei suoi scopi si prefigge di

- a) promuovere la conoscenza e la diffusione della cultura gastronomica italiana, con particolare riguardo alla qualità ed origine dei suoi prodotti tipici e territoriali, alla sicurezza delle loro lavorazioni e alla diffusione di corretti stili alimentari, svolgendo opera di formazione e aggiornamento professionale degli operatori della ristorazione, con particolare attenzione alle competenze ed all'impiego di nuove tecniche e tecnologie per le trasformazioni, sostenibilità e sicurezza alimentare dei cibi e alla trasparenza nei confronti del consumatore;
- b) valorizzare il patrimonio agroalimentare, promuovendo l'imprescindibile legame fra mondo della cucina professionale e il comparto agricolo, agroalimentare e ittico italiano, rimarcando la fisionomia di una cucina italiana indissolubilmente legata ai territori regionali di provenienza;

La **Fondazione Matera-Basilicata 2019**, l'**Unione Regionale Cuochi Lucani** e la **Federazione Italiana Cuochi** intendono sviluppare la reciproca collaborazione con riferimento ad azioni di sistema nel settore turistico/ristorativo e culturale, promuovendo il binomio prodotto-territorio:

- Individuando e promuovendo sinergie per il miglioramento delle produzioni gastronomiche e agroalimentari tipiche e/o regionali e il rispetto dei criteri di qualità, sicurezza alimentare e sostenibilità;
- Incentivando l'informazione, come anche l'identificazione e conoscenza dei prodotti agroalimentari presso utenti e consumatori per renderne consapevoli le scelte;

## **TUTTO CIO' PREMESSO**

**Tra**

La **Fondazione di Partecipazione Matera-Basilicata 2019**, con sede in via Madonna delle Virtù, Rioni Sassi, 75100 - Matera, nella persona del Direttore Generale Paolo Verri

e

**Unione Regionale Cuochi Lucani**, Associazione indipendente e senza fini di lucro con sede legale in via Anzio, 4 - Potenza, codice fiscale n. 96008150763 e Partita Iva n. 01941070763, rappresentata ai fini del presente atto dal Presidente Rocco Giubileo,

e

**Federazione Italiana Cuochi (FIC)**, Associazione confederale e indipendente, senza fini di lucro, giuridicamente riconosciuta e con sede legale in via Piazza delle crociate, 15 – Roma, codice fiscale C.F. e P. Iva n. 1194610158, rappresentata ai fini del presente atto dal Presidente e legale rappresentante Rocco Cristiano Pozzulo (di seguito per brevità denominata FIC)

## **SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE**

### **ART.1**

#### **Impegno delle Parti**

la Fondazione Matera-Basilicata 2019 individua nell'URCL e nella FIC i partner tecnici dotati delle competenze ed esperienze necessarie per realizzare le iniziative e i progetti connessi con le finalità sopra descritte;

nei limiti delle rispettive prerogative, le Parti si impegnano a sostenere e realizzare un programma di reciproca collaborazione;

L'Unione Regionale Cuochi Lucani e la Federazione Italiana Cuochi esprimono la disponibilità a rivestire un ruolo tecnico nella realizzazione di specifiche iniziative concordate con la Fondazione Matera-Basilicata 2019.

### **ART.2**

#### **Modalità Operative**

La realizzazione delle singole attività sarà oggetto di specifici accordi attuativi, che disciplineranno nel dettaglio le modalità di esecuzione e gli eventuali oneri a carico delle parti, nel rispetto del presente protocollo e della normativa vigente.

L'URCL e la FIC, per realizzare le attività previste nei predetti accordi attuativi, si avvarranno di proprio personale qualificato, di strumenti e di strutture al fine di poter operare a seguito di una pianificazione adeguata e condivisa, interventi di promozione, di valorizzazione, anche attraverso le altre strutture associative presenti sul territorio. In vista dei molteplici eventi nazionale e internazionali di Matera 2019, l'URCL e la FIC si impegnano inoltre all'utilizzo di prodotti gastronomici ed agroalimentari che rispecchino le eccellenze e le competenze territoriali lucane.

La Fondazione Matera-Basilicata 2019 metterà a disposizione dell'URCL e della FIC nell'ambito di tali accordi, ove necessario, e compatibilmente con le esigenze istituzionali, spazi e/o ambienti adeguati all'espletamento delle attività di cui sopra.

### **ART. 3**

#### **Oneri Finanziari**

Il presente protocollo d'intesa non comporta oneri finanziari a carico delle Parti. Gli eventuali oneri saranno determinati nei singoli accordi attuativi che individueranno la/e struttura/e organizzativa/e alla quale/alle quali detti oneri saranno imputati, previa verifica della sussistenza e disponibilità dei corrispondenti fondi.

### **ART. 4**

#### **Durata**

Il presente Protocollo d'Intesa esplica i suoi effetti a decorrere dalla data della sottoscrizione e fino al 31/12/2019, con possibilità di rinnovo, salvo disdetta di una delle parti da inviare almeno tre mesi prima di ciascuna scadenza.

### **ART. 5**

#### **Riservatezza**

Le Parti si impegnano a non divulgare all'esterno dati, notizie, informazioni di carattere riservato eventualmente acquisite a seguito e in relazione alle attività oggetto del protocollo d'intesa.

### **ART. 6**

#### **Trattamento dei dati personali**

Le parti si impegnano reciprocamente a trattare e custodire i dati e le informazioni, sia su supporto cartaceo che informatico, relativi all'espletamento di attività riconducibili al presente Protocollo, in conformità alle misure e agli obblighi imposti dal D.Lgs. 30.06.2003, n. 196, "Codice in materia di protezione dei dati personali" e ss.mm.ii.

### **ART. 7**

#### **Controversie**

Per eventuali controversie che dovessero insorgere tra le parti nel corso dell'esecuzione del presente Protocollo d'Intesa sarà competente in esclusiva il foro di Potenza.

Matera/Taormina, .....

Fondazione Matera-Basilicata 2019  
*Il Presidente Salvatore Adduce*

Unione Regionale Cuochi Lucani  
*Il Presidente Rocco Giubileo*

Federazione Italiana Cuochi  
*Il Presidente Rocco Cristiano Pozzulo*