

## Ελληνο - Ιταλικό Επιμελητήριο: απονέμει το σήμα πιστοποίησης Ospitalita Italiana



Με την ευκαιρία της Ιταλικής συμμετοχής στην 78η ΔΕΘ, το Ελληνο - Ιταλικό Επιμελητήριο πραγματοποίησε την εκδήλωση *Gastronomia Italiana* απονέμοντας παράλληλα σε εστιατόρια το σήμα πιστοποίησης «Ιταλικής Φιλοξενίας – Ιταλικά εστιατόρια ανά τον κόσμο».

Σε μια προσπάθεια για την προστασία της αυθεντικότητας των ιταλικών προϊόντων, το Ελληνο – Ιταλικό Επιμελητήριο σε συνεργασία με το Εθνικό Ινστιτούτο Τουριστικών Ερευνών της Ιταλίας, προωθούν ένα πρόγραμμα πιστοποίησης (*Ospitalita Italiana*) για τα ιταλικά εστιατόρια σ' όλον τον κόσμο. Και ποιός δεν έχει γευτεί την ιταλική πίτσα, τη μοτσαρέλα και την παρμεζάνα, το προσιούτο και τα διάφορων είδη ζυμαρικά!

«Αυτή τη στιγμή υπάρχουν 1.500 εστιατόρια σε 50 χώρες σ' όλον τον κόσμο με το σήμα πιστοποίησης *Ospitalita Italiana*» επισήμανε ο πρόεδρος του Ελληνο - Ιταλικού Επιμελητηρίου και Επίτιμος Πρόξενος της Ιταλίας, Χρήστος Σαραντόπουλος, κατά τη διάρκεια της χθεσινής εκδήλωσης του Ελληνο - Ιταλικού Επιμελητηρίου, σε πολυτελές ξενοδοχείο της Θεσσαλονίκης.

Σύμφωνα με τον κ. Σαραντόπουλο, το Ελληνο - Ιταλικό Επιμελητήριο βρίσκεται σε συνεργασία με το Σύνδεσμο Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος (ΣΕΒΕ) έτσι ώστε να δημιουργηθεί ένας αντίστοιχος ελληνικός φορέας ο οποίος θα πιστοποιεί τα ελληνικά εστιατόρια στο εξωτερικό, βάσει συγκεκριμένων στάνταρ που θα τεθούν.

Από την πλευρά του, ο γενικός διευθυντής του Εθνικού Ινστιτούτου Τουριστικών Ερευνών της Ιταλίας (ISNART), Giovanni Antonio Cocco, επισήμανε την χρησιμότητα του Ινστιτούτου στον τομέα του τουρισμού και ταυτόχρονα στην αυθεντικότητα των ιταλικών προϊόντων.

Να σημειώσουμε ότι στην εκδήλωση παραβρέθηκαν αντιδήμαρχοι του δήμου Θεσσαλονίκης, άνθρωποι της επιχειρηματικής ζωής της Θεσσαλονίκης, αλλά και της Ιταλίας, εκπρόσωπος του υπουργείου Μακεδονίας – Θράκης, του γενικού γραμματέα Δημοσίων Έργων κ.ά.

Στη φωτογραφία (από αριστερά), Χασδαί Καπόν (αντιδήμαρχος Επιχειρηματικότητας & Απασχόλησης), Νικόλας Μπακατσέλος (πρόεδρος Ελληνο - Αμερικανικού Επιμελητηρίου Β. Ελλάδος), Κωνσταντίνος Ζέρβας (αντιδήμαρχος Ποιότητας Ζωής), Καλυψώ Γούλα (αντιδήμαρχος Κοινωνικής Αλληλεγγύης).

**Σήμα πιστοποίησης** Όσον αφορά τις προδιαγραφές που χρειάζονται για να εξασφαλίσει ένα εστιατόριο την αυθεντικότητά του και το σήμα πιστοποίησης Ospitalita Italiana είναι, ο εσωτερικός χώρος του εστιατορίου να θυμίζει την ιταλική κουλτούρα, να υπάρχει ένα τουλάχιστον άτομο που να μιλάει την ιταλική γλώσσα, το design να είναι ιταλικό, η κουζίνα να είναι επαρκής σε σχέση με τα προτεινόμενα πιάτα, να εκτελούνται παραδοσιακές συνταγές, το μενού να είναι γραμμένο σε σωστά ιταλικά, η κάρτα των κρασιών να περιέχει τουλάχιστον 30% γνήσιων ιταλικών κρασιών, ο σεφ να έχει εμπειρία στην ιταλική κουζίνα, τα προϊόντα που χρησιμοποιούνται να είναι ΠΟΠ και να υπάρχει διαθέσιμο προς χρήση έξτρα παρθένο ελαιόλαδο. Σύμφωνα δε με εκτιμήσεις, τα 2/3 των προϊόντων «βαπτίζονται» ιταλικά, προκαλώντας τεράστια ζημιά στην οικονομία του κράτους αφού ο τζίρος τους αγγίζει τα 60 δισ. ευρώ το χρόνο.

**Απονομή εστιατορίων** Κατά τη διάρκεια της εκδήλωσης πραγματοποιήθηκε και η απονομή με το σήμα πιστοποίησης «Ιταλικής Φιλοξενίας – Ιταλικά εστιατόρια ανά τον κόσμο» σε εστιατόρια της Θεσσαλονίκης και της Βορείου Ελλάδος.

Συγκεκριμένα, η πιστοποίηση ανανεώθηκε, για δεύτερη συνεχή χρονιά, στα ιταλικά εστιατόρια της Θεσσαλονίκης, «Da Vinci» του ξενοδοχείου «ΝΙΚΟΠΟΛΙΣ» με τον executive chef Στέφανο Σταμίδη, και «Mare & Monti» του Pasqualino Lembo στο Πανόραμα. Επίσης, για πρώτη φορά πήρε την πιστοποίηση η «La Trattoria» του Luca Bratti που βρίσκεται στην Αθυτο Χαλκιδικής, ενώ για δεύτερη φορά ανανεώθηκε η πιστοποίηση του «Da Giovanni» του Χρήστου Τσίλη, στα Ιωάννινα. Με το τέλος της εκδήλωσης, ακολούθησε γευσιγνωσία της ιταλικής κουζίνας, ενώ όσον αφορά τις εκδηλώσεις της Gastronomia Italiana θα ξεκινήσουν στα τέλη Οκτωβρίου, οι οποίες, σύμφωνα με έγκυρες πληροφορίες του [www.agelioforos.gr](http://www.agelioforos.gr), θα είναι εμπλουτισμένες με νέες δράσεις.