Federvini e Fipe insieme per #Beremeglio

collezione-storica-ad2f254c

Un consumo di bevande alcoliche di qualità significa prima di tutto consumo responsabile. E dove nasce una "civiltà del bere"? Al bancone del bar o al tavolo del ristorante. Questa la sfida raccolta da Federvini - Federazione Italiana Industriali Produttori, Esportatori ed Importatori di Vini, Vini Spumanti, Aperitivi, Acquaviti, Liquori, Sciroppi, Aceti ed Affini e Fipe - Federazione Italiana Pubblici Esercizi, che presentano la fase pilota del nuovo progetto # Beremeglio.

Le due associazioni siglano un patto per la qualità nel consumo fuoricasa di bevande alcoliche con l'obiettivo di dare vita ad un progetto nazionale con l'avallo del Ministero della Salute. Un impegno che parte da una nuova filosofia che fa dell'esercente di bar e ristoranti il promotore di una cultura di qualità, di responsabilità e di moderazione nei confronti dei propri clienti, grazie ad un'approfondita preparazione professionale, ad un programma di corsi di formazione sul territorio e ad una guida articolata in diversi punti.

AppeLa prima importante fase del progetto parte da Padova con il patrocinio del Comune e l'impegno di Appe - Associazione Provinciale Pubblici Esercizi di Padova, ed è stata illustrata ieri mattina presso Palazzo Moroni alla presenza del vicesindaco Eleonora Mosco, e dei vertici delle tre associazioni promotrici dell'iniziativa.

Federvini«I consumi di bevande alcoliche in Italia risultano in contrazione da 20 anni, e secondo l'Organizzazione Mondiale della Sanità il consumo pro-capite (6/10 litri all'anno) è tra i più bassi nell'Unione Europea - dichiara **Sandro Boscaini**, Presidente di Federvini. *Il consumatore italiano si è distinto per primo per un bere moderato, orientato alla qualità del prodotto.Possiamo quindi affermare che la qualità del bere italiano si esplica sia nei nostri prodotti di eccellenza che nelle modalità di consumo, all'insegna della convivialità e della moderazione proprie dello stile mediterraneo che ci contraddistingue. Non dobbiamo comunque dimenticare l'importanza di una cultura di responsabilità con particolare riferimento ai giovani, una delle categorie più sensibili al consumo delle bevande alcoliche fuori casa. Ed è proprio con queste premesse che nasce il progetto # Beremeglio per supportare i gestori di bar, locali e ristoranti nel rapportarsi in modo corretto nei confronti di queste*

tipologie di clienti, puntando su un'offerta di qualità. Bere meglio infatti significa puntare sulla qualità piuttosto che sulla quantità del bere ed apprendere l'arte della convivialità e dello stile mediterraneo».

FIPE«In base agli ultimi dati del Rapporto Ristorazione che la nostra Federazione ha recentemente presentato - dichiara il presidente di Fipe **Enrico Lino Stoppani** - *12 milioni di italiani pranzano abitualmente fuoricasa, mentre un italiano su due è solito frequentare bar e ristoranti, per un mercato del valore complessivo di 76 miliardi di euro, al terzo posto in Europa. A questi numeri vanno aggiunti altri dati importanti, come evidenziato dall'Istat nella sua rilevazione "L'uso e l'abuso di alcol in Italia": il 63% della popolazione al di sopra degli 11 anni almeno una volta nel corso del 2014 ha consumato sostanze alcoliche, percentuale che si attesta sul 43,4% a 16 anni di età e al 62,5% nella fascia 18-19. Tenendo conto del fatto che la maggior parte dei consumi di bevande alcoliche avviene fuoricasa diventa fondamentale creare una cultura improntata sempre più alla "civiltà del bere", cultura che non può che partire dai gestori. Come Fipe siamo da anni impegnati nell'affiancare gli operatori in un solido percorso di preparazione professionale: l'asse con Federvini e la messa a punto di una guida congiunta a disposizione degli esercenti non potrà che aiutarci nel garantire un servizio sempre più puntuale ed efficiente a beneficio di tutti»*.

«L'organizzazione Mondiale della Sanità pone l'accento su come il cambiamento degli stili di vita comporti un cambiamento anche negli stili alimentari delle persone e su quanto le "cattive" abitudini, come il consumo non responsabile di sostanze alcoliche, rappresentino un fattore di rischio per la cittadinanza incidendo su salute e sostenibilità – evidenzia il vicesindaco e assessore al commercio **Eleonora Mosco** – *Parte da qui la sfida lanciata dal progetto #Beremeglio che punta su qualità, professionalità e su un percorso partecipato di educazione al consumo. Ringrazio pertanto i promotori di questo piano di lavoro, condiviso e sostenuto dall'Amministrazione Comunale, che vede Padova città pilota di una campagna nazionale sul bere responsabile e di qualità»*.

In vista di un ampliamento su scala nazionale del progetto la fase pilota di # Beremeglio vede protagonista la città di Padova, nel cuore di quel Nord-Est italiano in cui, secondo gli ultimi dati Istat, il consumo di bevande alcoliche si attesta complessivamente al 78,3%. In particolare nella città veneta poco più di 380.000 residenti maggiorenni a Padova e provincia (il 48,6%) consumano un aperitivo fuori casa, più o meno abitualmente nel corso dell'anno; al 16,7% (130.600 persone) capita almeno una o due volte a settimana, mentre ad altre 15.000 tutti i giorni. Guardando infine ai consumi serali, i consumer maggiorenni in città sono 310.000, il 39,7%.

A guidare operativamente la fase pilota dell'asse congiunto Federvini - Fipe si pone Appe, come spiega il presidente **Erminio Alajmo**: *«Il territorio di Padova e provincia presenta numeri che lo*

rendono ideale per implementare e monitorare gli effetti di una campagna di promozione per una cultura del bere responsabile: la nostra provincia conta infatti nel complesso 4.332 pubblici esercizi attivi nel 2014 per un volume d'affari di 655 milioni di euro (a fronte di un fatturato di 3,8 miliardi di euro nella regione Veneto nel suo complesso), dei quali 143,5 milioni di euro derivano dalla vendita e somministrazione di bevande alcoliche (840,9 milioni di euro nel Veneto). A fronte di un sostrato imprenditoriale dai numeri importanti siamo orgogliosi che la nostra città sia stata scelta come apripista di un progetto di alto valore culturale e sociale. Progetto che potrebbe inaugurare un nuovo modo di vedere il mondo del fuori casa all'insegna di uno stile più sano e di una migliore qualità della vita».

Il progetto pilota, della durata di sei mesi a partire da dicembre 2015 rappresenta una sostanziale novità nel panorama formativonel settoredei pubblici esercizi e sarà articolato in un programma di 20corsi rivolti nel complesso a 600 esercenti, organizzati con lo scopo di promuovere un nuovo concetto di qualità, non solo delle bevande alcoliche offerte al consumo quanto delle caratteristiche e modalità del servizio di somministrazione. Un percorso articolato in diversi punti che riguardano in particolare l'approfondita conoscenza delle bevande alcoliche offerte ai clienti, delle loro caratteristiche, nonché di tutte le regole di riferimento; la consapevolezza degli effetti dell'alcol e dei vari stadi di ebbrezza per capire fin da subito le condizioni di un cliente potenzialmente problematico; la gestione di situazioni "a rischio" come ad esempio nel caso di litigi o gruppi numerosi di persone con nozioni che non trascurano elementi di psicologia, prossemica e speaking per adottare il comportamento più adatto a seconda dei diversi scenari; consigli utili per rendere il proprio locale più confortevole e atto ad accogliere un'offerta di prodotti improntata alla qualità, della merce e del servizio; piccoli "trucchi" per accompagnare la clientela alla fine della serata in prossimità dell'orario di chiusura evitando possibili incidenti di percorso.

Al termine del progetto pilota, l'obiettivo di Fipe e Federvini è di ampliare # Beremeglio su scala nazionale con l'avallo delle principali istituzioni nazionali.