I GO ITALIAN

Codice etico

www.igoitalian.it - info@igoitalian.it

I GO ITALIAN

Per valorizzare la tradizione gastronomica italiana patrimonio UNESCO

CODICE ETICO

L'aderente al programma **I GO ITALIAN**, riconoscendosi con orgoglio parte integrante della **Cucina Italiana Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità UNESCO**, e riconoscendone il valore come espressione viva di cultura, tradizione e pratiche sociali condivise, sottoscrive il seguente **Codice Etico**.

L'adesione costituisce un **impegno morale, culturale e professionale** verso i clienti, la comunità gastronomica e la diffusione autentica della tradizione gastronomica italiana nel mondo.

La sottoscrizione è altresì un impegno a **proteggere, valorizzare e difendere il valore culturale, sociale e sostenibile** di tale patrimonio.

CHI PUO' ADERIRE

Possono partecipare al programma **Ristoranti ed operatori della filiera alimentare, con sede in Italia o all'estero** con proprietà o chef italiano, che riconducano la propria attività alla cultura gastronomica e culturale italiana.

IMPEGNI DELL’ADERENTE

Codice Etico di I GO Italian per la Valorizzazione della Cucina Italiana

1. Valorizzazione della cultura gastronomica italiana

L’aderente si impegna a promuovere la cucina italiana con rispetto, consapevolezza e responsabilità, riconoscendone il valore non solo gastronomico ma anche **culturale, sociale e comunitario.**

In coerenza con i principi alla base del riconoscimento della cucina italiana come Patrimonio Culturale Immateriale dell’Umanità UNESCO **la cucina italiana è intesa come pratica viva, espressione di identità, relazione e memoria collettiva.**

---

2. Selezione, qualità e sostenibilità degli ingredienti

L’aderente favorisce l’utilizzo di ingredienti italiani o coerenti con la tradizione gastronomica di riferimento, privilegiando:

- qualità delle materie prime
- stagionalità
- trasparenza della provenienza
- pratiche orientate alla **sostenibilità** e alla **riduzione degli sprechi**

---

3. Correttezza nella denominazione dei piatti

L’aderente si impegna a non utilizzare in modo improprio, fuorviante o ingannevole i nomi delle ricette tradizionali. Un piatto dichiarato “italiano” deve conservarne **l’essenza, il carattere e l’ispirazione autentica**, anche in presenza di interpretazioni contemporanee o varianti dichiarate.

---

4. Trasparenza su provenienza e preparazione

L’aderente si impegna a garantire informazioni chiare, veritiere e accessibili sulla provenienza delle materie prime e sulle tecniche di preparazione adottate.
Il cliente deve poter conoscere:

- l’origine degli ingredienti principali
- le metodologie di preparazione
- l’eventuale presenza di varianti storicamente riconosciute e il grado di fedeltà alla tradizione

---

5. Ospitalità e stile italiano

L’aderente promuove i valori dell’ospitalità italiana come parte integrante dell’esperienza gastronomica, fondati su:

- cura
- cortesia
- autenticità
- attenzione reale al cliente

L’accoglienza è considerata elemento culturale essenziale, non semplice servizio. L’aderente custodisce e valorizza il linguaggio, i gesti e le ritualità legate al servizio e alla convivialità, riconoscendoli come parte integrante della tradizione gastronomica italiana.

---

6. Trasmissione dei saperi e cultura del cibo

L’aderente riconosce il valore della **trasmissione dei saperi gastronomici** e si impegna a favorirla attraverso il racconto, la formazione del personale e il dialogo con il pubblico.
Ricette, gesti, linguaggi e conoscenze sono parte integrante della cultura culinaria italiana e contribuiscono alla sua continuità nel tempo.

---

7. Il cibo come atto di cura e benessere

La proposta gastronomica tiene conto del benessere della persona, promuovendo un rapporto equilibrato e consapevole con il cibo, nel rispetto del corpo, delle esigenze alimentari e delle diverse sensibilità.

---

8. Identità chiara e coerente

Il locale dichiara in modo trasparente la propria identità gastronomica evitando ambiguità o sovrapposizioni fuorvianti. La chiarezza dell'identità è considerata un valore culturale.

---

9. Responsabilità culturale

L'aderente riconosce il proprio ruolo di **presidio culturale**, impegnandosi a rappresentare con correttezza, rispetto e consapevolezza la cucina italiana e il territorio di riferimento.
Ogni ristorante aderente contribuisce, attraverso il proprio operato quotidiano, alla tutela e alla diffusione di un patrimonio condiviso.

---

10. Uso corretto del marchio I GO ITALIAN

L'aderente di impegna ad usare Il marchio, la targa e i materiali di comunicazione del programma nel rispetto delle linee guida ufficiali e dello spirito del progetto stesso evitando usi impropri, fuorvianti o contrari ai valori del presente Codice Etico.

L'adesione al presente Codice Etico comporta un impegno consapevole e continuativo nel tempo, volto a tutelare e valorizzare la cucina italiana come patrimonio culturale vivo e condiviso.

Aderendo a **I GO ITALIAN**, l'impresa assume un **impegno morale verso i propri clienti e colleghi**, garantendo un'esperienza ispirata alla tradizione italiana **con serietà, passione, trasparenza e chiarezza informativa**.

Prototipo contrassegno rilasciato agli aderenti:

L'Identità della Cucina Italiana è

Patrimonio Culturale Immateriale

dell'Umanità UNESCO

Nome ristoratore - chef

Ristorante

città

Nel rispetto del riconoscimento UNESCO, promuove l'identità della Cucina Italiana e aderisce al codice etico di I GO ITALIAN

I GO ITALIAN

www.igoitalian.it