



Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini

**IL DISTRETTO DEL CIBO SALUMI DOP PIACENTINI
ORGANIZZA IL 13 MAGGIO UNA TAVOLA ROTONDA PER
PRESENTARE IL PRIMO PROGETTO DI SVILUPPO PER LA
SOSTENIBILITÀ ECONOMICO-AMBIENTALE
DEL DISTRETTO E DEL TERRITORIO**



Con specifici “Accordi di Distretto” tra i diversi attori che operano nel territorio piacentino, sarà possibile la costruzione di specifici percorsi di filiera condivisi, con la possibilità di partecipare a bandi nazionali destinati al finanziamento di progetti comuni, in grado di rafforzare lo sviluppo economico e sociale del territorio

Piacenza, 12 maggio 2022 – L’appuntamento è per il **13 maggio** alle ore **10:30** nella sala Comm. Luigi Gatti a **Piacenza Expo**, l’occasione è unica, quella di assistere alla presentazione del primo progetto di sviluppo di un Distretto del cibo in Italia. La Tavola Rotonda di presentazione è, infatti, incentrata sul tema *“Sviluppo del Distretto del cibo salumi DOP Piacentini per la sostenibilità economico-ambientale del distretto e del territorio”*. Estremamente ricco il parterre dei relatori che comprende **Gian Marco Centinaio**, sottosegretario del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, **Alessio Mammi**, assessore agricoltura regione Emilia – Romagna, **Patrizia Barbieri**, sindaca di Piacenza e presidente della provincia, **Luca Fabbri** della Consulta nazionale dei Distretti del cibo, **Luca Quintavalla**, progettista del piano di lavoro del progetto, **Stefano Repetti**, progettista strutture

d'allevamento suinicole, **Roberto Belli**, direttore consorzio di tutale salumi DOP Piacentini e **Antonio Grossetti**, presidente consorzio di tutela salumi DOP Piacentini.

I **Distretti del cibo**, istituiti con la legge 205 del 27 dicembre 2017, **costituiscono un nuovo modello di sviluppo per l'agroalimentare italiano**. Nascono infatti per fornire a livello nazionale ulteriori opportunità e risorse per la crescita e il rilancio sia delle filiere che dei territori nel loro complesso.

Si tratta di uno strumento strategico mirato a favorire lo sviluppo territoriale, la coesione e l'inclusione sociale, favorendo l'integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale. I Distretti hanno tra le finalità anche la sicurezza alimentare, la diminuzione dell'impatto ambientale delle produzioni e la riduzione dello spreco alimentare. Tra gli obiettivi vi è anche quello di salvaguardare il territorio e il paesaggio rurale, oltre a valorizzare le produzioni agroalimentari di qualità favorendo l'integrazione di filiera.

Tutte caratteristiche che può vantare il **Consorzio di tutela dei salumi DOP piacentini**, tanto da aver ricevuto il riconoscimento di Distretto del cibo, primo Distretto in Emilia-Romagna e l'unico riferito ai salumi DOP, compreso nell'elenco ufficiale del ministero per le politiche agricole alimentari e forestali.

*“Questo ulteriore strumento a disposizione del Consorzio di tutela dei salumi DOP piacentini – spiega il presidente **Antonio Grossetti** – permetterà finalmente di perseguire in modo concreto la costituzione di una filiera produttiva collegata ai salumi DOP tutta piacentina, per la quale da anni il Consorzio si sta prodigando. Infatti, attraverso specifici “Accordi di Distretto” tra i diversi attori che partecipano al sistema produttivo dei salumi DOP e che operano nel territorio piacentino, sarà possibile la costruzione di specifici percorsi di filiera condivisi, con la possibilità di partecipare a bandi nazionali destinati al finanziamento di progetti comuni, in grado di rafforzare lo sviluppo economico e sociale del territorio”.*

Per ulteriori informazioni - Ufficio Stampa: **Augusto Cosimi** - cosimi@isitsalumi.it - 02 8925901 – 335 7271526
Consorzio Salumi DOP Piacentini - **Lorella Ferrari** - 0523 591260 - info@salumidoppiacentini.it