

IL CASO

È l'Aceto Balsamico Igp l' esempio da seguire

L'Aceto Balsamico di Modena tra le best practices Dop e Igp. Secondo i dati del Rapporto Qualivita-Ismea sull'universo Dop e Igp il percorso realizzato in questi anni dall'Aceto balsamico di Modena Igp rappresenta un esempio. Nel rapporto viene infatti messa in luce la già consolidata rilevanza che l'Aceto Balsamico di Modena Igp ha nel mondo delle Dop e Igp italiane, visto che si pone ai primi posti per valore della produzione con 294 milioni di euro (+12,2%) e un'incidenza sul totale del comparto Food del 4,6%. «Ma non solo - sottolineano al Consorzio dell'Aceto balsamico Igp - La categoria nel 2014 ha registrato trend positivi rispetto al 2013 anche in termini di quantità prodotta e di esportazioni - che rappresentano circa il 92% della produzione totale. Le

Aumentano del 12%
sia l'export che il valore
della produzione

spedizioni inoltre, crescendo al ritmo del 12,3% rispetto all'anno precedente arrivano a 496 milioni di euro, ovvero oltre il 18% del totale delle esportazioni del comparto Food».

L'Aceto balsamico Igp

rappresenta una punta di diamante in quella che è una delle principali province Dop&Igp-oriented: ovvero la provincia di Modena. «La provincia di Modena - aggiungono al Consorzio - nel comparto del Food&Wine si classifica al terzo posto a livello nazionale, salendo addirittura sul secondo gradino del podio se si parla di solo Food».

Numeri, quelli del Rapporto Qualivita-Ismea - che non fanno altro che suggerire

l'importante momento che questa eccellenza dell'agroalimentare italiano sta vivendo sia sul piano del fatturato numeri che su quello della tutela».

Ma soprattutto il caso dell'Aceto Balsamico di Modena Igp è stato infatti più volte citato come esempio di successo facendo riferimento alle recenti sentenze emesse da tribunali tedeschi a difesa dell'autenticità del prodotto modenese, come ha ribadito anche

il Direttore di Qualivita Mauro Rosati: «Le due importanti sentenze arrivate nel 2015 dalla Germania per la tutela dell'Aceto Balsamico di Modena Igp - ha detto Rosati - hanno affermato che i comportamenti evocativi sono illeciti e che prodotti con queste caratteristiche non possono essere commercializzati. In particolare, la sentenza del Tribunale di Mannheim, vietando la vendita di prodotti genericamente denominati

balsamici, rappresenta una importante vittoria per tutte le Igp».

Ma importanti riconoscimenti sono venuti anche dal ministero per le Politiche agricole secondo cui proprio l'Aceto balsamico di Modena, pur essendo un prodotto che ha solo di recente ottenuto il riconoscimento Igp, tuttavia ha rapidamente sviluppato valori importanti che lasciano immaginare il reale ruolo di traino svolto per l'intero territorio. È proprio su esperienze come quella dell'Aceto balsamico Igp che il Mipaaf punta per far crescere il numero di denominazioni davvero in grado di sviluppare fatturato e di esercitare un ruolo di traino per intere economie territoriali. ●

PAGINA A CURA DI
GIORGIO DELL'OREFICE

© RIPRODUZIONE RISERVATA

