

Il convegno nella cappella Ducale di Palazzo Farnese. L'assessore Caselli: «Qui agricoltura di qualità»

Con le tre Dop salumi in volo

Dal 2000 la crescita produttiva della coppa è stata del 600%



**Denominazione
protetta da 20 anni**

■ Un compleanno significativo per il nostro territorio quello dei salumi a denominazione protetta (Dop) piacentini - salame, coppa, pancetta - che hanno compiuto vent'anni dal momento del riconoscimento della Denominazione, avvenuto nel 1996.

I salumi piacentini sono stati festeggiati alla grande insieme ai 10 "colleghi" emiliano romagnoli (sono 13 i prodotti Dop della regione) con un Forum nazionale che si è svolto ieri pomeriggio nella sofisticata cornice della cappella Ducale di Palazzo Farnese.

Dopo i saluti delle Istituzioni - Tiziana Albasi, assessore alla cultura del Comune di Piacenza, Anna Palombi, prefetto di Piacenza, Francesco Rolleri, presidente della Provincia di Piacenza e Alfredo Parietti, presidente della Camera di Commercio di Piacenza - i lavori, efficacemente coordinati dal giornalista Patrizio Roversi, sono continuati con il contributo dell'assessore all'agricoltura Simona Caselli, che ha delineato lo scenario nel quale si inseriscono le produzioni a denominazione emiliano romagnole sui mercati internazionali.

«La nostra agricoltura - ha detto Caselli - è, e deve essere, basata sulla qualità, in quanto

noi possiamo competere solo sulla fascia alta, anche grazie alla tradizione della nostra gastronomia, che è identitaria, ma anche strategica». Non a caso ha spiegato Caselli, anche in occasione di Expo abbiamo collegato all'alimentazione i territori, creando veri volani di sviluppo territoriale e utilizzando il cibo come vettore culturale ed economico.

«Purtroppo - ha continuato l'assessore - nonostante il notevole lavoro di promozione, vi è ancora in Italia come all'estero, poca conoscenza dei marchi di denominazione. D'altro canto però tutta l'Europa riconosce all'Italia una notevole capacità nell'attuare i controlli, che diventano purtroppo però molto costosi».

Caselli ha anche affrontato il difficile argomento della difesa dalle denominazioni dagli utilizzi impropri (cioè l'utilizzo illegittimo del marchio) che può essere attuata abbastanza facilmente all'interno dell'Unione europea, grazie a normative specifiche, mentre si realizza difficilmente al di fuori dell'Unione dove vigono trattati e accordi (come ad esempio il famoso TTIP). I progetti per il futuro - ha infine sintetizzato Caselli - sono vari e vanno dalla comunicazione, alla divulgazione anche con progetti Educational, fino alla questione cruciale dell'evoluzione dei di-

sciplinari di produzione.

Un tema quest'ultimo che impatta notevolmente sull'attività dei Consorzi di tutela, tra cui quello piacentino.

La storia del Consorzio di casa nostra è stata ripercorsa da Antonio Grossetti, presidente del Consorzio di tutela salumi piacentini: «La storia ci ha portato a produrre un vero prodotto di eccellenza - ha ricordato Grossetti - Purtroppo però fino al '96 non riuscivamo a farci conoscere al di fuori del territorio. Con l'arrivo del Dop abbiamo potuto compiere il salto di qualità e arrivare a far apprezzare i nostri prodotti anche su mercati lontani».

Un panorama quello degli

anni '90 - come ha spiegato Luigi Verrini, componente della commissione prodotti tutelati Ue - in cui si sono inseriti anche i brand e i marchi privati, in una competizione europea nella quale i Paesi mediterranei difendevano con successo i territori e le loro produzioni.

E i numeri parlano chiaro: i salumi piacentini hanno registrato dal '96 ad oggi un aumento di produzione veramente da capogiro che ha portato una crescita produttiva dal 2000 ad oggi di oltre il 600% per la coppa, di più del 900% per la pancetta e di più del 700% per il salame.

Claudia Molinari



Celebrato a Palazzo Farnese il compleanno delle Dop



RECORD DI SPECIALITÀ

In Emilia Romagna 6.500 le imprese coinvolte nelle filieri Dop e Igp



L'assessore Simona Caselli

■ E' diversificata la politica della qualità in Europa ed è organizzata attraverso diversi regimi di qualità tutti garantiti attraverso un sistema di certificazione.

Le denominazioni sono attribuite dalla Unione Europea a prodotti le cui caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti.

Esistono diverse denominazioni: le Denominazione d'origine protetta, Dop; le Indicazioni di origine protetta, Igp, le Specialità tradizionale garantita, Stg.

Poi abbiamo l'Agricoltura biologica, per la quale esiste pure una certificazione rilasciata dall'Unione europea, che riguarda le tecniche produttive e i fattori di produzione impiegati.

A questi vanno aggiunti i cosiddetti Sistemi di qualità nazionale, che hanno anch'essi le loro certificazioni (tra queste vale la pena di ricordare la cosiddetta produzione integrata, ossia un regime produttivo ampiamente utilizzato nel piacentino che prevede l'utilizzo di tecniche produttive sostenibili e rispettose dell'ambiente e delle regole e-

tiche di gestione del processo produttivo) e le Certificazioni volontarie che portano comunque a raggiungere traguardi specifici, spesso anche in questo caso collegati alla sostenibilità.

Un panorama quello dell'Emilia Romagna in cui si detiene un vero record con 43 specialità Dop e Igp (in Italia sono 282): del resto l'agroalimentare è la seconda voce dell'export della nostra regione. Il 2015 è stato un anno record con un valore di quasi 5,8 miliardi di euro e con una crescita di oltre il 6%.

Tuttavia le indagini compiute mettono in evidenza che nel mondo la richiesta di qualità è ancora in crescita.

Il settore dell'agroalimentare di qualità in Italia coinvolge tra aziende agricole e di trasformazione oltre 81 mila aziende per un giro d'affari di quasi 6 miliardi e mezzo: in Emilia Romagna le imprese coinvolte nelle filiere Dop e Igp sono oltre 6.500 e il giro d'affari alla produzione è di 2,5 miliardi, il che vuole dire che l'Emilia Romagna pesa da sola sul fatturato nazionale per il 40%.

14 | **Con le Dop salumi in volo**
L'export è in crescita, ma la burocrazia è un ostacolo

Al prodotto vanno dritti, ma basta burocrazia

TACCHINI STORE

FAVOLOSI SALDI
A PARTIRE DA €19