

Dop e Igp di tutto il mondo sotto i riflettori

Primo appuntamento internazionale dedicato alle Indicazioni geografiche. **Qualità, tipicità e sostenibilità, ma anche un'importante voce dell'export**

Nel cuore della Food Valley, a Parma, al centro di un territorio famoso per le sue eccellenze enogastronomiche. Non poteva che svolgersi qui la prima edizione di *Origo Global Forum*, l'iniziativa che ha chiamato a raccolta produttori e consorzi dei prodotti Dop e Igp di tutto il mondo. Un'occasione per fare il punto su un comparto che non solo riveste un importante valore economico, ma che rappresenta anche un modello di agricoltura sostenibile, uno strumento di presidio del territorio, un volano di sviluppo per le comunità locali.

Con un'attenzione particolare alle prospettive sui mercati internazionali, che da un lato vedono crescere l'interesse dei consumatori, ma che dall'altro si trovano a dover fare i conti con la minaccia di dazi e protezionismi, oltre che con il problema delle contraffazioni.

Insomma: il mondo chiede sempre più *made in Italy*, ma oggi questa domanda si scontra con le

crescenti sfide del contesto globale. Per limitarci all'Emilia-Romagna, regione leader del settore, nel 2016 le esportazioni agroalimentari hanno sfiorato il valore di 6 miliardi di euro. Un dato in crescita del 2,5%, rispetto al quale le Dop e le Igp rappresentano una voce importante.

Promosso dalla Regione Emilia-Romagna e dal ministero delle Politiche agricole, insieme all'Unione parmense degli industriali e a Fiere Parma, con il patrocinio e il supporto della Commissione europea, del Parlamento europeo e del Comune di Parma, Origo si è svolto dall'11 al 13 aprile in stretto collegamento con *Cibus Connect*.

Il primato italiano

Dalla Coppa Piacentina all'Olio extravergine d'oliva Colline di Romagna nel Riminese. In mezzo il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano, l'Aceto balsamico di Modena e la

A cura della
REDAZIONE



Origo Global Forum, l'appuntamento dedicato ai prodotti Dop e Igp, che si è tenuto a Parma dall'11 al 13 aprile



L'area dedicata agli incontri commerciali durante Origo e Cibus Connect

Mortadella Bologna, la Piadina romagnola. Ma anche il prosciutto spagnolo Jamon De Huelva, il formaggio francese Roquefort e il tedesco Allgäuer Emmentaler, l'asparago austriaco Marchfeldspargel, l'Oriel Sea Salt dell'Irlanda, fino al Café de Valdesia della Repubblica Dominicana. Per citare, in ordine sparso, solo alcuni dei tanti prodotti che compongono lo straordinario universo di eccellenze alimentari che hanno nel loro dna il legame forte con il territorio da cui provengono.

Secondo i dati del Rapporto Qualivita Ismea 2016 il comparto delle Dop e Igp europeo ha toccato la cifra record di 2.959 prodotti – compresi 23 extra-Ue – con 69 nuovi ingressi. Un trend che non scalfisce il primato dell'Italia, che vanta 814 prodotti *food and wine*. Seguono: Francia (670 indicazioni geografiche), Spagna (323), Grecia (251), Portogallo (177), Germania (128).

Tra le regioni, l'Emilia-Romagna si conferma

leader nella Ue per numero di specialità Dop e Igp – ben 44 – cui vanno aggiunti 30 vini.

Considerando l'impatto sul territorio, su 20 province italiane prese in considerazione, l'Emilia-Romagna conquista ben quattro posizioni, occupando l'intero podio – le prime tre sono infatti Parma, Modena e Reggio Emilia, rispettivamente con un valore di 1,135 miliardi, 622 e 544 milioni – e la dodicesima posizione con Piacenza, per un valore complessivo di 176 milioni di euro.

Campioni di export

Le Indicazioni geografiche rappresentano un punto di forza del *made in Italy* nel mondo. Le esportazioni, sempre secondo Qualivita Ismea, valgono 7,8 miliardi, pari a circa il 20% del totale dell'export agroalimentare nazionale.

L'Emilia-Romagna è sul podio. Basta considerare il valore dell'export di alcuni big quali l'Aceto balsamico Igp di Modena, che destina ai mercati stranieri il 90% della propria produzione, per un valore di circa 900 milioni di euro, con prime destinazioni Usa, Germania e Francia; il Prosciutto di Parma Dop, le cui vendite all'estero nel 2016 hanno toccato i 280 milioni di euro (al primo posto tra i mercati di destinazione gli Usa con 63 milioni); il Parmigiano Reggiano Dop con circa 590 milioni di euro (+8,5%, Usa saldamente in testa con una quota del 30%) e la Mortadella Bologna Igp, il cui fatturato estero nel 2016 è stato di 100 milioni di euro (Germania, Francia e Spagna gli approdi principali).

Più in generale: il 2016 è stato un anno importante per l'export agroalimentare regionale nel suo complesso, che ha sfiorato i 6 miliardi di euro (+2,5%). Tra le destinazioni, al primo

GRANDI E PICCOLE SPECIALITÀ CRESCONO. ANCHE IN CINA

Quello delle Dop e Igp è un settore che, per le sue caratteristiche, è visto sempre più come un possibile punto di riferimento anche per Paesi in via di sviluppo o alla ricerca di una maggiore sostenibilità del proprio modello di crescita. Tra i Paesi extra-Ue, è la Cina a detenere il record di prodotti certificati, 10 su 23, da quando nel 2006, per impulso del Wto, il Regolamento Ue che disciplina le Denominazioni e le Indicazioni d'origine protette è stato appunto allargato anche ai Paesi extra-Ue. Anche di questo si è parlato a Origo con esperti quali Catherine Teyssier, coordinatrice del Programma Fao "Quality and Origin", e Jiang Qi, rappresentante dell'Autorità cinese per le Igp.

Questa diffusione al di fuori dell'Europa delle Indicazioni geografiche è un fatto positivo anche perché può facilitare la richiesta di reciprocità nei rapporti commerciali attraverso il mutuo riconoscimento.

Un punto di riferimento può essere quello del recente accordo Ceta tra Canada e Ue, che ha aperto le porte del Paese nordamericano a 143 indicazioni geografiche europee, di cui 38 italiane e ben 12 dell'Emilia-Romagna. La sfida insomma è proprio questa: sostenere e rafforzare il posizionamento sui mercati di eccellenze che rappresentano un modello virtuoso di sviluppo e un'alternativa alla logica delle *commodity*.



I PRODOTTI DOP E IGP DELL'EMILIA-ROMAGNA



posto Germania, Francia e Stati Uniti. Oltre-oceano le esportazioni regionali sono cresciute dell'1,3% per un valore di oltre 414 milioni di euro. ■

Info: www.origoglobalforum.com

Sopra, la mappa delle specialità emiliano-romagnole. A destra, la buyer lounge della Regione Emilia-Romagna: chef, personale di sala e di servizio durante le degustazioni sono stati assicurati dagli allievi dell'Itas Raineri Marcora di Piacenza



PRESENTAZIONI, DEGUSTAZIONI, INCONTRI COMMERCIALI

L'edizione 2017 di *Origo Global Forum* è stata una sorta di numero zero di un appuntamento che non ha precedenti in Europa e che ha trovato una casa ideale in Emilia-Romagna, regione che non solo detiene il record di prodotti Dop e Igp, ma che è anche un territorio di punta dell'agroalimentare europeo. Il collegamento con *Cibus Connect* - la nuova fiera dell'alimentare che si alternerà negli anni dispari al consolidato appuntamento di *Cibus* - ha rappresentato un importante valore aggiunto perché ha permesso di organizzare anche incontri con i principali *buyers* internazionali. La Regione Emilia-Romagna in particolare ha allestito una *buyer lounge* che ha ospitato il 12 e il 13 aprile un ricco programma di presentazioni e degustazioni al quale hanno aderito tutti i principali Consorzi. Lo chef, il personale di

sala e di servizio durante le degustazioni sono stati assicurati dall'Itas Raineri Marcora di Piacenza in collaborazione con il Consorzio dei Salumi Piacentini. Un'opportunità in più per i *top buyers* esteri, sempre più alla ricerca di prodotti e specialità alimentari Dop e Igp, tesori di cui l'Europa, ma in particolar modo l'Italia, è ricca. La prima edizione di *Cibus Connect* ha visto la partecipazione di 400 aziende espositrici, mille *buyers* esteri e 10mila operatori complessivi. Particolare interesse ha suscitato l'ampia sezione di *show cooking* in cui le aziende hanno presentato i loro prodotti.