



Dell'Aquila

Dop e Igp, l'Emilia-Romagna rafforza il suo primato

La Food Valley conferma la propria leadership, con oltre il 40% del valore nazionale e traina l'intero comparto. E intanto la Cina si avvicina

PAOLA FEDRIGA

La Food Valley sempre più regina dell'agroalimentare di qualità.

Leader in Italia e in Europa per numero di prodotti Dop e Igp - 44 - ma soprattutto per impatto economico sul territorio, l'Emilia - Romagna produce da Piacenza a Rimini specialità per un valore alla produzione che sfiora i 2,75 miliardi di euro.

Un dato che da solo vale il 42% di quello nazionale e che arriva sfiorare i 2,9 miliardi se ad alcuni pesi massimi come il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma, l'Aceto Balsamico di Modena, la Mortadella Bologna, si aggiungono anche i vini. I dati (riferiti al 2016) sono quelli diffusi dal quindicesimo *Rapporto Ismea-Qualivita* che fa il punto su un compar-

to, quello delle specialità a indicazione geografica, che rappresenta un fiore all'occhiello del made in Italy. Sul podio ancora una volta Parma, di gran lunga prima tra le province italiane con 12 prodotti a denominazione e indicazione d'origine e un valore alla produzione di 1,27 miliardi in crescita del 19%. Seguono, al secondo e al terzo posto, Modena e Reggio con 15 e 13 specialità e un impatto economico, rispettivamente di 623 e 534 milioni (+7 e +11%).

Tra le prime venti province, anche Piacenza con 10 Dop e Igp per un valore di 201 milioni di euro (+5%).

Grazie a questi risultati la nostra regione più di altre, traina le ottime performance delle Dop e Igp tricolori: ben 818 - record europeo -

CIBUS /1: RIFLETTORI SULLE BIOTECNOLOGIE, CON IL WORLD FOOD FORUM

Cibus 2018, il Salone internazionale dell'alimentazione promosso da Fiere Parma e Federalimentare (7-10 maggio), accende i riflettori sull'innovazione e la sicurezza in campo alimentare. L'occasione è il convegno *Food R-evolution Made in Italy: Making the best better*, seconda edizione del *World food research and innovation forum* che, dopo una tappa a Canton in Cina lo scorso novembre, è ritornato nel cuore della *Food Valley*. Promossa dalla Regione Emilia-Romagna, insieme ad Aster, al Cluster Agrifood nazionale C.I.a.n e Federalimentare, l'iniziativa è dedicata alle nuove frontiere delle biotecnologie applicate in ambito agroalimentare. Innovazioni che avranno un impatto significativo sulle produzioni agricole e sull'intero sistema agroalimentare, e che chiamano in causa, oltre alla comunità scientifica, gli organismi internazionali che si occupano di sicurezza alimentare e di tutela del made in Italy, il mondo produttivo e, in ultimo, il consumatore finale.

Nel prossimo futuro, le politiche di produzione e di consumo saranno inevitabilmente sempre più correlate a criteri di sostenibilità e di risposta alle esigenze globali di food security. A fronte del crescente fabbisogno di produzioni vegetali e zootecniche per la trasformazione industriale e delle sfide imposte dall'incremento della popolazione mondiale e dall'adozione di nuovi modelli di consumo, bisogna essere aperti alle opportunità fornite dalla ricerca scientifica, ferma restando la tutela della salute del consumatore e dell'ambiente.

Info: www.worldfoodforum.eu

world FOOD RESEARCH & INNOVATION forum

CIBUS/2: LE INDICAZIONI GEOGRAFICHE A ORIGO

Nell'anno dedicato al Cibo italiano, un'edizione speciale del Salone internazionale dell'alimentazione con oltre mille nuovi prodotti proposti, circa tremila aziende espositrici, ottantamila operatori. Per **Gian Domenico Auricchio**, presidente di Fiere Parma: «un parterre espositivo unico nel panorama internazionale che esprime al meglio l'eccellenza dell'agroalimentare italiano e che è da sempre piattaforma privilegiata per l'export». Tra le novità un'area dedicata ai prodotti tipici del territorio. Protagoniste le Regioni, Emilia-Romagna in testa, grazie alla collaborazione tra Unioncamere, Enoteca, assessorato regionale all'Agricoltura e i Consorzi di tutela e valorizzazione. I prodotti Dop e Igp al centro anche della seconda edizione di *Origo Global Forum*, l'evento dedicato alle sfide e alle opportunità del sistema delle Indicazioni geografiche europee, con la partecipazione del commissario europeo all'agricoltura Phil Hogan. Origo è promosso tra gli altri da Commissione europea, Mipaaf, Regione Emilia-Romagna, Fiere Parma.

Info: www.cibus.it
www.origoglobalforum.com



con un valore alla produzione di 14,8 miliardi (+6,2%) considerando sia il comparto food (6,6 miliardi) che wine (8,2 miliardi) e un export complessivo pari a 8,4 miliardi (+5,8%), che incide per oltre il 20% sul totale delle esportazioni agroalimentari. Esportazioni che continuano a loro volta a crescere e che nel 2017 hanno toccato la soglia record dei 41 miliardi, mentre nei primi due mesi di questo anno si registra un incremento dell'11,4%, arrivando a quota 6,3 miliardi. Un modello produttivo tipicamente italiano, fondato su qualità, distintività e sicurezza sempre più premiato di mercati.

Tra il 2006 e 2016 il comparto food delle Dop e Igp ha seguito un trend in costante crescita per tutti i principali parametri economici – an-

che grazie alle nuove certificazioni che si sono aggiunte nel tempo – con tassi di incremento molto elevati sia per valore alla produzione (+47%) che per valore al consumo (+64%) e con risultati eccellenti sul fronte export (+262%).

Le filiere: formaggi, salumi, aceti balsamici al top

Tra i primi dieci prodotti per valore economico della classifica Qualivita Ismea, ben 5 sono emiliano-romagnoli: Grana Padano e Parmigiano Reggiano Dop (1,293 e 1,123 miliardi alla produzione), Prosciutto di Parma Dop (816 milioni), Aceto Balsamico di Modena Igp (381 milioni), Mortadella Bologna Igp (326 milioni).

Hema-Alibaba alla scoperta di Parmigiano, Prosciutto & Co.

Dalla Cina alla via Emilia, nel cuore di un territorio in cui la vocazione alla qualità si salda anche in campo agroalimentare con la capacità di fare sistema e di proiettarsi sui mercati internazionali. Si è concretizzato in un tour di quattro giorni tra Bologna, Parma e Modena, l'interesse per i prodotti e le eccellenze dell'agroalimentare emiliano-romagnolo da parte dei responsabili commerciali di Hema, l'innovativa catena di supermercati che fa parte del Gruppo Alibaba, leader mondiale dell'e-commerce. Un tour, organizzato da Ice, l'Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane, in collaborazione con la Regione e il Consolato generale d'Italia a Shanghai, che ha permesso ai responsabili della catena cinese di incontrare e visitare grandi gruppi dell'agroalimentare, ma anche piccole e medie aziende, individuate attraverso una manifestazione di interesse promossa dalla

Foto in basso: l'incontro a Bologna con la delegazione di Hema-Alibaba. Al centro il presidente Stefano Bonaccini, alla sua destra il capo delegazione cinese Wei Ji e l'assessore all'Agricoltura Simona Caselli. A sinistra la presidente di Apt Servizi Liviana Zanetti. Foto sopra: la delegazione cinese in vista a un'acetaia.



Dell'Aquila



Dell'Aquila

Regione e alla quale hanno risposto circa trenta produttori, tra cui prosciuttifici e cantine. Tra le possibilità offerte, quella di partecipare ad incontri anche a Vinitaly Verona e a Cibus Parma, fino all'appuntamento del novembre prossimo a Shanghai di Expo China. «L'agroalimentare rappresenta una voce fondamentale della nostra economia. I suoi punti di forza sono qualità, sicurezza alimentare, tracciabilità lungo tutta la filiera: requisiti sempre più richiesti dai consumatori cinesi. Dopo la missione in Cina del novembre scorso, il nostro impegno per favorire le opportunità di export non si ferma ed è un impegno che ancora una volta vede l'Emilia-Romagna fare squadra», ha detto il presidente **Stefano Bonaccini** incontrando i rappresentanti di Hema a Bologna, al termine della loro permanenza in Emilia-Romagna. Il mercato cinese presenta grandi opportunità. Secondo Nomisma nei prossimi cinque anni è attesa una crescita dei suoi consumi alimentari del 44% e tra i prodotti che potrebbero beneficiarne di più vi sono quelli a maggior valore aggiunto, come appunto le specialità emiliano-romagnole. Dei circa 391 milioni di euro di prodotti agroalimentari italiani esportati in Cina (+750 % in valore in dieci anni), il 16% è già oggi made in Emilia-Romagna con una crescita del 64% in cinque anni.

Sicurezza alimentare

Buone notizie arrivano intanto dall'Europa dove il negoziato Ue-Cina sul reciproco riconoscimento e protezione contro le falsificazioni di cento Indicazioni geografiche è giunto a conclusione. Tra i prodotti tutelati anche alcune Dop e Igp dell'Emilia-Romagna quali Parmigiano Reggiano, Grana Padano, Prosciutto di Parma e Aceto balsamico di Modena. Altri temi centrali ai fini delle esportazioni, quali quelli del superamento delle barriere non tariffarie, sono stati al centro della missione emiliano-romagnola del novembre scorso a Canton, Shanghai e Pechino, durante la quale Bonaccini e l'assessore all'Agricoltura Caselli hanno incontrato i vertici di Aqsq e Cnca, gli organismi cinesi competenti in campo sanitario e delle indicazioni geografiche. Nel corso della missione Bonaccini ha incontrato anche Ma Xingrui, il governatore del Guangdong, la regione che cresce di più in Cina, con la quale l'Emilia-Romagna ha dal 2015 un rapporto di collaborazione che è stato in tale occasione allargato ai temi della sicurezza alimentare. ■