

“IG, cambiamo i disciplinari spazio alla sostenibilità”

“Un new deal per la Toscana delle Indicazioni Geografiche” è il titolo del convegno del 20 ottobre
Mauro Rosati (**Qualivita**): “Fondamentale il ruolo dei Consorzi per raccogliere le nuove sfide”

di **Maurizio Bologni**

Portare regole e standard di sostenibilità ambientale nei disciplinari di produzione delle prelibatezze Indicazioni Geografiche, equità nella remunerazione di tutti gli attori delle filiere, visibile identificazione tra territori e beni IG, compensazione tra filiere delle attività inquinanti. Sono i pilastri di “Un new deal per la Toscana delle Indicazioni Geografiche”, titolo del convegno in programma il 20 ottobre dalle 10.30 presso il complesso museale del Santa Maria della Scala di Siena, dove intervengono con proprie relazioni - dopo i saluti delle autorità e prima di una tavola rotonda - Mauro Rosati, direttore di Fondazione **Qualivita**, Fabio del Bravo dell'Ismea, Angelo Riccaboni, presidente di Fondazione Prima e Santa Chiara Lab-Unisi, e Francis Fay della DG Agricoltura e sviluppo rurale della Commissione Europea.

È proprio Rosati a delineare il ruolo di traino che le oltre 30 IG della Toscana, Igp e Dop, dal pecorino ai diversi salu-



▲ **Marroni** Sono Igp quelli del Mugello

mi, dall'olio ai dolci tipici senesi, possono avere per l'economia regionale. «In questo momento - spiega il direttore di **Qualivita** - il tema della valorizzazione delle IG è reso strategico dal New Green Deal e dalla nuova Pac. Vale per l'Italia, ancor più per la Toscana. Quel che è necessario, per cogliere le opportunità di sviluppo offerte al settore agroalimentare, è portare i criteri di sostenibilità, benessere e qualità nutrizionali dentro le filiere, facendo lavorare insieme le 19 mila imprese toscane del-

la rete IG con il supporto fondamentale dei 32 Consorzi di tutela».

Quattro, come detto, le prescrizioni della ricetta di Rosati. Ruolo fondamentale è attribuito ai Consorzi. «Occorrono - spiega il direttore di **Qualivita** - modifiche dei disciplinari che integrino al loro interno risposte alle istanze di sostenibilità dei processi e di qualità nutrizionali dei prodotti chiesti oggi da mercato, Unione Europea ma soprattutto da doveri etici e morali che impongono a tutti di svolgere il proprio ruolo per contrastare il trend climaterante. E bisogna che questo cambiamento interessi tutti gli attori della filiera: la produzione agricola, la trasformazione, lo stoccaggio e quindi la logistica e il trasporto».

«Ma la sostenibilità di cui devono farsi carico i Consorzi - prosegue Rosati - deve essere anche economico sociale e garantire un compenso adeguato a tutti i protagonisti della filiera. Mi spiego con un esempio: è un paradosso che la filiera della cinta senese, che offre alcuni tra i prodotti più

“IG, cambiamo i disciplinari spazio alla sostenibilità”

Il convegno del 20 ottobre alle 10.30 presso il complesso museale del Santa Maria della Scala di Siena

DAI UN SENSO ALLA TUA PASSIONE. DIVENTA SOMMELIER

INFORMAZIONI E ISCRIZIONI: WWW.FISAR.IT/DOSSIER

251 Dal pecorino al prosciutto 25 anni di tutela

500 E nei ristoranti di Verina Toscana i menù tematici

richiesti, non remunerati in modo sufficiente gli allevatori, e garantisca invece ottimi guadagni ai trasformatori».

Un'altra prescrizione è culturale. «Bisogna spingere e incentivare i Consorzi ad essere più presenti nel cuore dei territori di provenienza per creare un virtuoso processo di identificazione - sostiene Rosati - Anche in questo caso, un

esempio. Dal centro storico di Siena è sparita ogni traccia del ricciarellino e del panforte, relegati nei periferici capannoni di produzione. Non c'è un forno. Non c'è un segno di riconoscibilità e identificazione tra prodotto e territorio. Occorre che i Consorzi investano in iniziative di comunicazione». Infine la solidarietà tra filiere. «Vanno creati tra loro - dice

Rosati - meccanismi di collaborazione che, in un'ottica di sistema Toscana, permettano di compensare il maggior tasso inquinante di alcune filiere in termini di emissioni di Co2, come ad esempio la produzione del prosciutto o dei dolci, con la maggiore sostenibilità di altre filiere come quelle dell'olio e delle castagne, pensando anche ad iniziative compensative di forestazione».

BuyFood ci saranno 251 prodotti in esposizione.

Le presenze

● I mercati

I buyers presenti a BuyFood sono stati selezionati in base al target dei prodotti. I referenti principali sono il settore Ho.re.ca., le catene di negozi e i ristoranti di fascia alta e, da questa edizione, anche i siti di e-commerce.

● Degustazioni

Sono previste oltre 2.000 degustazioni di prodotti tipici a dimostrazione del grande interesse che c'è intorno alla produzione Dop e Igp della Toscana. I mercati di riferimento per la nostra produzione sono l'Europa e il Nord America.

● Siena capitale

Siena è la provincia toscana che ha il maggior numero di prodotti a marchio Dop e Igp. In questa edizione di



📷 Le risorse

L'olio extra vergine e il prosciutto toscano (a sinistra) sono tra le grandi risorse gastronomiche della regione

