



Consorzio di Tutela
Salumi DOP
Piacentini

COL DISTRETTO DEL CIBO SALUMI DOP PIACENTINI SI POTRÀ REALIZZARE UNA FILIERA COMPLETAMENTE SOSTENIBILE



Gli investimenti previsti sono di oltre 47 milioni di euro, 32 per le aziende agricole e 14 per i salumifici, con il 30% del contributo riconosciuto. Previste ricadute positive per il territorio in termini di crescita del fatturato, export, occupazione, turismo enogastronomico, paesaggistico ed artistico-culturale

Piacenza, 19 maggio 2022 - Con il “**Distretto del cibo salumi DOP piacentini**” sarà possibile avere a disposizione **suini allevati, macellati e trasformati nella provincia di Piacenza**, dunque con **una filiera** che opera coesa ed in sintonia, garantendo sicurezza, qualità, tracciabilità, tutela ambientale, insomma **completamente “sostenibile”** e, nel contempo, supportando i produttori nel loro sforzo per la valorizzazione delle loro DOP e per l’export.

Ma ne guadagnerà tutto il territorio piacentino grazie alla **sinergia tra diverse filiere** come tra i differenti Distretti diversificati “fiori all’occhiello” di uno straordinario made in Italy che tutto il mondo ci invidia e tenta (male) di imitare.

Ne gioverà anche il turismo eno-gastronomico, paesaggistico, storico-monumentale, quello di “prossimità” sviluppatosi appena dopo la pandemia; agevolerà occupazione come la formazione, coinvolgendo istituti superiori ed Università; sarà insomma l’ulteriore conferma che l’Emilia-Romagna con le sue 44 tra DOP ed IGP, è la capitale della qualità italiana, la riprova che **“il cibo è anche cultura”**.

L'Emilia-Romagna gioca un ruolo da protagonista con le sue 44 DOP e IGP che la collocano tra le regioni leader in Europa e la prima in Italia se consideriamo le denominazioni d'origine del solo settore cibo, per un volume d'affari che si aggira attorno ai 3,5 miliardi di euro.

Per parlare dell'istituzione dei Distretti del cibo di cui Piacenza, grazie a quello dei salumi, è stata la prima città in Regione ad istituirlo, si è svolta, presso la "Sala Gatti" di **Piacenza Expo**, una **tavola rotonda** per la presentazione del progetto "*Sviluppo del Distretto del Cibo Salumi DOP Piacentini per la sostenibilità economico-ambientale della filiera e del territorio*", incontro cui hanno preso parte **Patrizia Barbieri**, Sindaco di Piacenza e Presidente Amministrazione Provinciale di Piacenza, **Antonio Grossetti**, Presidente Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, il direttore **Roberto Belli**, **Stefano Repetti**, progettista strutture d'allevamento suinicole, **Luca Quintavalla**, progettista del piano di lavoro del progetto, **Luca Fabbri**, della Consulta Nazionale dei Distretti del Cibo, **Alessio Mammi**, Assessore Agricoltura Regione Emilia – Romagna e **G. Marco Centinaio**, Sottosegretario Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

*"Il nostro - ha ribadito il Sindaco **Patrizia Barbieri** - è un mondo economico caratterizzato da produttori eccezionali, che non si è mai fermato neppure durante il Covid; c'è il nostro pieno impegno a valorizzare tutto il territorio".* E il sindaco **Barbieri** ha auspicato che anche l'Università Cattolica faccia parte integrante di quel progetto, con le altre città emiliane, per la **costituzione dell'Università internazionale del cibo**, *"ben lieti - ha confermato l'assessore **Mammi** - di coinvolgere anche Piacenza in questo proposito formativo".*

*"Questo ulteriore strumento a disposizione del Consorzio di tutela dei salumi DOP piacentini - ha spiegato il presidente **Antonio Grossetti** - è un'idea che abbiamo sostenuto da anni e permetterà finalmente di perseguire in modo concreto la costituzione di una filiera produttiva collegata ai salumi DOP tutta piacentina, per la quale il Consorzio si sta prodigando da lungo tempo, caratterizzata da una materia prima di altissima qualità, giustamente remunerata con una tracciabilità totale sulla filiera; su questo progetto - ha spiegato **Grossetti** - abbiamo trovato il convinto sostegno di tutte le istituzioni, dalla Regione al Mipaaf".*

Di questo "*strumento in più per unire la filiera*" ha trattato, per quanto riguarda gli aspetti tecnici, **Quintavalla**, evidenziando la possibilità di valorizzare il territorio, promuovere sinergia con altre filiere (per esempio il vino, la ristorazione, il turismo) e con la formazione (scuole ed università).

*"Vuol dire - ha proseguito **Quintavalla** - nuovi allevamenti piacentini con elevatissimi standard ambientali, salubrità totale e benessere animale. Per i salumifici rappresenta una spinta all'innovazione, all'efficientamento, alla sicurezza sul lavoro, minor uso di sale. Gli investimenti previsti sono di oltre 47 milioni, 32 per le aziende agricole e 14 per i salumifici, con il 30% del contributo riconosciuto. Sono stati individuati precisi indicatori verificabili e misurabili, per una produzione annua di circa 42.000 suini. Vuol dire anche - ha detto **Quintavalla** - crescita produttiva: +27% di fatturato, +67% di export e +35% di affettato. Inoltre, aumento occupazionale: oltre 200 persone che vanno ad assommarsi ai 2000 già presenti".*

*“C’è - ha rimarcato **Repetti** - un approccio olistico (cioè di sistema), con controllo accurato dalla nascita fino alla trasformazione, per tutelare la qualità della produzione. Si punta all’eliminazione totale degli antibiotici fin dalla nascita; i sistemi di alimentazione riconoscono ogni singolo animale; gli allevamenti avranno l’abbattimento fino all’85% di ammoniaca ed altri odori; il trattamento dei reflui consentirà produzione energetica e concimi organici”.*

Della sinergia tra Distretti ha trattato **Fabbri** che ha riconosciuto il fattivo contributo di **Centinaio** a questo risultato con un’approvazione in Finanziaria di **139 milioni per i Distretti italiani** che sono di sette tipologie. Ha auspicato un maggior numero di bandi per la formazione, indispensabile per lavorare sulla qualità.

Un concetto pienamente condiviso da **Mammi** per il quale *“i progetti ci sono, le risorse anche ma servono le persone. Piacenza è terra di primati; il paese si trova in una tempesta da cui si deve uscire con interventi urgenti che vanno uniti per sostenere le imprese. Per noi emiliano-romagnoli il cibo è cultura: lo attestano 44 tra DOP ed IGP, un patrimonio sociale, ambientale e territoriale, prodotti non delocalizzabili che vanno valorizzati, tutelati (no al Nutriscore) e promossi”.*

*“I Distretti del cibo, istituiti con la legge 205 del 27 dicembre 2017, costituiscono - ha ricordato **Centinaio** - un nuovo modello di sviluppo per l’agroalimentare italiano. Nascono infatti per fornire a livello nazionale ulteriori opportunità e risorse per la crescita e il rilancio sia delle filiere che dei territori nel loro complesso. Si tratta di uno strumento strategico mirato a favorire lo sviluppo territoriale, la coesione e l’inclusione sociale, favorendo l’integrazione di attività caratterizzate da prossimità territoriale. **Centinaio** ha anche auspicato che “l’agricoltura non venga mai più intesa come fonte di inquinamento, ma anzi (cheché ne pensi una certa parte dell’Europa a Bruxelles) è qualità, sostenibilità, benessere animale, tutela e salvaguardia dell’ambiente, perché sono gli imprenditori i custodi del territorio. Questo concetto deve essere ben chiaro. I Distretti sono l’essenza di tutto questo e promuovono il turismo di prossimità. Ma è necessaria più formazione per la sempre maggiore tecnologia impiegata che coopera a produrre con sempre maggiore qualità e sostenibilità”.*

Per ulteriori informazioni - Ufficio Stampa: **Augusto Cosimi** - cosimi@isitsalumi.it - 02 8925901 – 335 7271526
Consorzio Salumi DOP Piacentini - **Lorella Ferrari** - 0523 591260 - info@salumidoppiacentini.it