La Piadina Romagnola Igp sul podio nel primo Rapporto sul turismo Dop

Il prodotto simbolo della Romagna al terzo posto regionale per attrattività nel turismo enogastronomico

Romagna (27 Giugno 2025) – **La Piadina Romagnola Igp volano per il turismo regionale**. Lo attesta il **primo Rapporto nazionale sul Turismo DOP** realizzato dalla Fondazione Qualivita in collaborazione con Origin Italia e il supporto del Masaf. Presentato a Roma nei giorni scorsi, il Rapporto prende in esame il legame tra Indicazioni Geografiche e turismo nei territori italiani, evidenziando come la certificazione di origine (Dop e Igp) funga da valore aggiunto allo sviluppo di economia, turismo e qualità della vita.

Il Turismo DOP rappresenta una nuova frontiera del turismo enogastronomico. Un modello che mette al centro le Indicazioni Geografiche come strumenti per generare esperienze autentiche, educative e sostenibili. Secondo il Rapporto **sei sono i prodotti certificati più dinamici nella nostra regione** in fatto di eventi e attività di promozione, con la **Piadina Romagnola Igp sul podio** dietro a Parmigiano Reggiano Dop e Prosciutto di Parma Dop. Non solo: **la Piadina è l'unico prodotto della Romagna nella top six** dei prodotti per attività, affiancata in questa speciale classifica alla Coppa Piacentina Dop e la Pancetta Piacentina Dop. Ampliando lo sguardo al panorama nazionale, l'Emilia Romagna si posiziona al terzo posto nazionale dietro solo a Veneto e Toscana, davanti alla Lombardia.

"Il Rapporto sul Turismo ci dice chiaramente che la Piadina Romagnola Igp è molto di più di un semplice prodotto da mangiare – **spiega Alfio Biagini**, Presidente del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina Romagnola Igp - È cultura, territorio, tradizioni, ospitalità: rappresenta un insieme di valori con chiare ricadute sull'attrattività del turismo enogastronomico. Dire Romagna significa identificarsi con il suo prodotto simbolo. Non solo. Il Rapporto evidenzia un altro aspetto: l'importanza dell'Indicazione geografica protetta. L'Igp non è una semplice sigla ma rappresenta uno strumento di valorizzazione e tutela di un prodotto che si contraddistingue per i suoi quattro storici ingredienti tramandati da generazioni. Parliamo quindi di un prodotto che si è fatto territorio e insieme ad esso condivide tutto un insieme di valori".

Ufficio Stampa PrimaPagina
Filippo Fabbri - Maurizio Magni
Tel. 0547.24284 / 3471567681