Gli Oscar *della bontà*

Il 2 dicembre a Roma una grande festa per l'agroalimentare di qualità, organizzata dalla Fondazione Qualivita in collaborazione con "Vie del Gusto"

di Elena Conti - Foto di Nicola Natili

Un appuntamento glamour per l'agroalimentare italiano. Un modo nuovo di presentare le eccellenze italiane con una premiazione che si è svolta il 2 dicembre durante la festa di presentazione della nuova edizione dell'Atlante Qualivita 2009. Tantissimi gli invitati, ospiti della Fondazione senese che si occupa della tutela e della valorizzazione dei prodotti europei a denominazione di origine e di "Vie del Gusto".
All'enoteca 'Casa Bleve', nel cuore antico di Roma, a un passo dal Senato, c'erano davvero tutti, giornalisti, personaggi pubblici, critici gastronomici ma soprattutto i veri protagonisti della filiera della qualità, i Consorzi dei prodotti DOP e IGP, che hanno ricevuto le Spighe Qualivita-Vie del Gusto. Molti i politici intervenuti per festeggiare l'agroalimentare certificato italiano con Qualivita, Giuseppe Nezzo, capo dipartimento delle politiche di sviluppo economico e rurale, Giampiero Beltotto, portavoce del Ministro delle Politiche Agricole Luca Zaia; Lodovico Gay, responsabile della promozione, valorizzazione e comunicazione della produzione agroalimentare italiana in ambito comunitario e internazionale, che si occupa dalla contraffazione, tema molto sentito nell'ambiente.
A ricevere gli ospiti della serata sono stati Luigi Verrini, Presidente della Fondazione Qualivita e Mauro Rosati, Segretario Generale, insieme all'editore di "Vie del gusto" Domenico Marasco. C'erano anche Fabio Gazzabin, capo segreteria particolare del Ministro Zaia e Paolo De Castro della Commissione agricoltura. Premiati anche gli assessori delle Province italiane che sono risultate al top della graduatoria Qualivita in base ai dati rilevati dell'Osservatorio Socio Economico.
La graduatoria delle province italiane della qualità agroalimentare è ormai un appuntamento atteso ogni anno, una classifica che vede attestarsi nei primissimi posti, cinque province del Nord. È ancora Parma la più DOP, ma incalzano Bolzano, Udine, Trento e Modena. La graduatoria del "Primato Qualitativo" delle province italiane è stata redatta valutando i dati più significativi relativi alle produzioni certificate 2007 come il fatturato, il numero delle aziende presenti nell'area geografica di competenza e la quantità di indicazioni geografiche tutelate presenti sulla provincia.
Una grande kermesse di sapori e di tradizione che ha premiato la qualità e tutti quelli che contribuiscono alla filiera dell'agroalimentare certificato. L'occasione è stata la presentazione della terza edizione dell'Atlante Qualivita 2009, pubblicazione unica nel suo genere, che raccoglie dati, informazioni e immagini di tutte le produzioni DOP, IGP e STG italiane.
Quest'anno per la prima volta, grazie alla collaborazione con "Vie del Gusto", l'Atlante sarà in vendita anche nelle librerie. Si tratta di uno strumento di conoscenza utile a chi è un professionista del settore agroalimentare ma anche per chi vuole essere aggiornato su tutte le caratteristiche delle eccellenze italiane. La splendida Tessa Gelisio, giornalista esperta del settore, conduttrice del programma televisivo "Pianeta Mare" dedicato al mondo marino e alle specie ittiche, ha simpaticamente presentato la serata introducendo le varie sezioni del programma. E, alla fine, dopo tanto parlarne, come non gustare i veri sapori dell'Italia della qualità? Un ricco buffet a base dei prodotti italiani certificati proposti dai vari Consorzi di Tutela ha chiuso la grande festa di Qualivita e "Vie del Gusto", lasciando in tutti il desiderio di ritrovarsi presto per appuntamenti come questo ma, soprattutto, trasmettendo un segnale di pacato ottimismo per l'intero settore, perché in un momento di crisi come quello attuale, la ripresa sembra iniziare proprio delle piccole aziende che producono qualità, proprio quelle più legate ai territori, alla tradizione e ai tesori artistici che sono per l'Italia un patrimonio unico.

Alcuni momenti della serata Qualivita-Vie del gusto. In basso, il tavolo con la presentatrice Tessa Gelisio tra l'editore Domenico Marasco e il segretario generale di Qualivita Mauro Rosati. Sopra, gli Atlanti Qualivita; a sinistra, i prodotti certificati in mostra

Riflettori accesi sui prodotti e i sapori della tradizione agro-alimentare italiana con il premio Qualivita-Vie del Gusto

I prodotti agroalimentari di qualità veri protagonisti superstar durante la presentazione dell'Atlante Qualivita 2009. Dopo il grande interesse per i vini, seguito nel tempo dalla passione per i sigari e dalle vere e proprie follie per le degustazioni dei più svariati tipi di cioccolato, adesso è il momento dei prodotti agroalimentari di qualità. Quei prodotti che sono frutto della manualità intelligente dell'uomo, che sono sapore e tradizione, storia e cultura. In tempo di scandali alimentari e di crisi, la risposta viene proprio dal comparto dei prodotti certificati, che hanno da sempre fatto della qualità l'elemento primo della loro immagine. E in questa occasione sono stati così protagonisti da essere premiati con le Spighe Qualivita - Vie del Gusto. Hanno ritirato il premio i Consorzi di tutela di quei prodotti agroalimentari certificati che si sono distinti nel corso dell'anno per performance produttive, individuate attraverso i dati rilevati dall'Osservatorio Qualivita. La Fondazione Qualivita ha scelto di istituire questa premiazione delle Spighe Qualivita - Vie del Gusto per accrescere ogni anno l'attenzione dei media sul settore dell'agroalimentare certificato, proponendo un'originale rosa di prodotti da oscar. Non si tratta comunque di una classifica che crea una graduatoria in base a parametri di valutazione comuni, ma di un riconoscimento assegnato per particolari valutazione fatte sul prodotto, analizzando i dati relativi al 2007 forniti alla Fondazione Qualivita dai Consorzi stessi. «Non è l'ennesimo premio e noi non siamo una giuria - vuole chiarire Mauro Rosati, segretario generale di Qualivita, - ma un osservatorio che monitorizza costantemente l'andamento del settore».

Parma è ancora la più DOP, ma Bolzano incalza

La classifica alle province italiane della qualità agroalimentare vede nei primi tre posti cinque città del nord: Parma (11 spighe), Bolzano (6 Spighe), Udine, Trento e Modena con 5 spighe, seguono Reggio Emilia, Sondrio, Mantova, Brescia e Cuneo nelle prime dieci classificate.
Parma rimane prima e irraggiungibile, perché il distretto rappresenta un modello ormai riconosciuto a livello internazionale e si pone come sinonimo di qualità e di concretezza imprenditoriale.
Bolzano è la provincia che quest'anno merita gli onori della cronaca. La città altoatesina si aggiudica infatti, salendo di 6 posizioni rispetto alla graduatoria dello scorso anno, la migliore performance del 2009 e arriva così al secondo posto assoluto.
Udine registra l'aumento della produzione sia del Montasio Dop sia del Prosciutto di San Daniele Dop, ma nonostante questo dato positivo subisce "l'effetto mela", vedendosi sorpassare da Bolzano, avvantaggiata dall'aumento notevolmente superiore dei volumi produttivi delle mele.
Emilia Romagna, Lombardia, Trentino Alto Adige, Piemonte, Friuli Venezia Giulia, Veneto, Campania, Sardegna, Lazio e Toscana sono le prime dieci regioni classificate in base ai dati dell'Osservatorio socio economico di Qualivita. DOP e IGP rappresentano un comparto da più di 5 miliardi e mezzo di euro per fatturato alla produzione, e quasi 10 miliardi di euro per fatturato al consumo
Tra i Paesi europei l'Italia possiede il maggior numero di DOP, IGP e STG, con 175 produzioni, seguono la Francia con 160 denominazioni e la Spagna con 121. Il paniere italiano tutelato si presenta significativamente eterogeneo, soprattutto dal punto di vista dei volumi produttivi, ma ha sicuramente un effetto "traino" sui mercati esteri, al punto che i prodotti DOP, IGP e STG assumono il ruolo di veri e propri ambasciatori del "Made in Italy" alimentare.

Dall'alto in senso orario: la rappresentante di Bolzano, il presidente della Provincia di Modena Emilio Sabatini, l'assessore all'Agricoltura di Trento Tiziano Mellarini e il dirigente di Parma Carlo Basilio Bonizzi

I dieci prodotti superstar:
Mela Alto Adige IGP, Stelvio DOP, Grana Padano DOP, Clementina di Calabria IGP, Pecorino Romano DOP, Oliva La Bella della Daunia DOP, Asiago DOP, Olio extravergine di oliva Toscano IGP, Radicchio Rosso di Treviso IGP, Prosciutto San Daniele DOP

Il Premio Spighe Qualivita-Vie del Gusto è stato consegnato ai rappresentanti dei Consorzi di tutela. Ecco i premiati e le relative motivazioni

Quantità di produzione certificata - La **Mela Alto Adige IGP** ha certificato nel 2007 ben 960.000 tonnellate di prodotto, classificandosi come prima in assoluto in termini di produzione certificata.

Propensione all'export - L'**oliva Bella della Daunia DOP** ha esportato nel 2007 ben l'80% del totale della produzione certificata, con un incremento del 90% dei quantitativi certificati esportati rispetto all'anno precedente.

Nuovo prodotto con maggiori quantitativi certificati - Lo **Stelvio DOP/Stilfser GU** ha ricevuto la certificazione comunitaria nel 2007 ed ha raggiunto le 1.000 tonnellate di prodotto certificato nello stesso anno.

Investimenti in comunicazione (dichiarati) - L'**Asiago DOP** si è distinto nel 2007 per forti investimenti nella comunicazione, che hanno superato gli 850 mila euro.

Fatturato alla produzione - Il **Grana Padano DOP** ha conseguito nel 2007 un fatturato alla produzione pari a oltre 1 miliardo di euro e un fatturato al consumo pari a quasi 2 miliardi di euro.

Numero di aderenti al consorzio di tutela - Il Consorzio di Tutela dell'olio **Toscano IGP** ha contato nel 2007 ben 10.600 adesioni, rendendo inoltre un efficiente servizio al consumatore grazie sistema di gestione della tracciabilità del prodotto verificabile dal cliente stesso sul sito oliotoscanoigp.it.

Incremento produttivo - La **Clementina di Calabria IGP** si è distinta per il maggior incremento produttivo in questi ultimi due anni in termini percentuali: dalle 433 tonnellate certificate durante il 2006 sono state raggiunte le 2.000 tonnellate nel 2007, con una produzione quindi più che triplicata nell'arco di un solo anno.

Incremento di aderenti al consorzio di tutela - Il Consorzio tutela **Radicchio Rosso di Treviso IGP** ha quasi raddoppiato il numero degli aderenti passando da 93 a 163 consorziati nell'arco di tempo 2006 - 2007.

Incremento del valore della produzione esportata - Il **Pecorino Romano DOP** ha registrato il maggior incremento del valore della produzione esportata, passando dagli 84 milioni di euro del 2006 ai 150 milioni di euro nel 2007, con un incremento del 78%.

Incidenza del fatturato sul territorio di produzione - Il **Prosciutto San Daniele DOP** ha un' attivazione economica molto concentrata e un forte legame territoriale in quanto il rapporto fra fatturato alla produzione e unità di superficie del territorio di produzione è il più alto in assoluto.