



Comunicato stampa

Grana Padano DOP e Aceto Balsamico di Modena IGP a sei mesi dal terremoto. Superata l'emergenza resta il problema dei similari

Intervengono

**Stefano Berni, direttore del Consorzio Grana Padano DOP
e Cesare Mazzetti presidente del Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP**

Linea verde Orizzonti - Rai Uno - domenica 16 dicembre, - ore 10

Nella trasmissione di Linea Verde Orizzonti, che andrà in onda domenica 16 dicembre, alle ore 10,00 - nello spazio in convenzione con il Ministero delle Politiche agricole - si parlerà del post terremoto e del problema causato dalla commercializzazione di prodotti similari con due dei consorzi di tutela maggiormente colpiti dal sisma del maggio scorso, Grana Padano DOP, Aceto Balsamico di Modena IGP e Tradizionale DOP .

Per la prima parte della trasmissione, collegamento da Bagnolo S.Vito, in provincia di Mantova, da un'azienda di produzione di Grana Padano DOP - a più di sei mesi di distanza dal devastante terremoto del maggio scorso. La solidarietà nazionale e internazionale e la grande forza di volontà degli abitanti di queste zone e dei produttori di Grana Padano, hanno permesso la ripresa completa del comparto. Interviene Stefano Berni direttore del Consorzio Grana Padano DOP, per fare il punto della situazione e affrontare le problematiche di una delle produzioni che maggiormente subisce i danni della commercializzazione di prodotti similari, sia in Italia che all'estero. Le specialità agroalimentari italiane stanno conquistando spazi crescenti sui mercati internazionali, ma la loro diffusione fa spesso crescere fenomeni imitativi, da parte di produttori che cercano di avvantaggiarsi della fama dei prodotti originali, per proporre articoli similari, senza averne le caratteristiche di qualità e di sicurezza alimentare.

Nella seconda parte della trasmissione il collegamento è da Cavezzo, in provincia di Modena, una delle zone maggiormente devastate dal terremoto, in un'azienda di produzione di Aceto Balsamico di Modena IGP. Anche in questo comparto la risposta è stata forte e la voglia di reagire ha fatto ripartire il sistema in solo pochi mesi. Interviene Cesare Mazzetti, presidente del Consorzio Aceto Balsamico IGP, la specialità più esportata rispetto a tutte le DOP e IGP italiane. Con una quota di export tra l'85 e il 90%, oltre 120 Paesi di destinazione e un volume di circa 100milioni di litri, l'Aceto balsamico di Modena IGP si posiziona tra le prime cinque denominazioni agroalimentari italiane, con un elevatissimo tasso di notorietà tra i consumatori, ma anche per l'Aceto Balsamico di Modena IGP, il successo su mercati italiani ed esteri, ha scatenato una vera e propria corsa alle imitazioni.

