

IN CIMA ALLA LISTA DEI PRODOTTI PIÙ BLASONATI PARMIGIANO, ACETO DI MODENA E GRANA PADANO

Produzioni agroalimentari di qualità: l'Italia è leader a livello mondiale

Le specialità gastronomiche di qualità continuano ad essere il fiore all'occhiello della produzione italiana, a dispetto della crisi. A confermarlo, dati alla mano, è il Decimo Rapporto Qualivita condotto da Ismea in riferimento al 2012. Stando a quanto attestato dal report, il Bel Paese è leader mondiale in quanto a produzioni certificate: in tutto 248 (di cui 154 Dop, 92 Igp, 2 Stg), contro le 192 francesi e le 161 spagnole.

Nel complesso lo scorso anno a livello europeo il totale dei prodotti agroalimentari registrati ha segnato quota 1137, con 557 Dop, 542 Igp e 38 Stg. Un settore quello delle Denominazioni di Origine che, in controtendenza rispetto alla difficile congiuntura economica, si mantiene attivo e dinamico.

Tomando all'Italia, in cima alla classifica dei prodotti più blasonati troviamo il parmigiano reggiano dop, che ha spodestato

l'aceto balsamico di Modena, vincitore lo scorso anno. In seconda posizione, a pari merito, un altro capolavoro italiano quale il grana padano.

Notevoli le performance di questi magnifici tre: basti pensare che il parmigiano reggiano registra un fatturato al consumo pari a 2,29 miliardi di euro (+15% rispetto al 2012) e il secondo posto per il fatturato alla produzione (+19%) e da export (+12,4%).

Quanto alle nuove produzioni del 2012, nel nostro Paese sono state ben 9: la carne fresca Cinta Senese, i formaggi Squacquerone di Romagna e Nostrano Valtrompia, l'olio extravergine di oliva Vulture, gli ortofrutticoli ciliegia di Vignola, l'uva di Puglia, la susina di Dro, il limone di Rocca Imperiale e il sale Marino di Trapani.

Soddisfatto il Ministro delle politiche Agricole e Forestali Mario Catania: "Il nostro Pae-



**Il settore delle
denominazioni
di origine sembra
non risentire
della crisi**

se, leader indiscusso per numero di prodotti riconosciuti dalla Unione europea, vede nelle sue produzioni a denominazione di origine la punta di diamante di un sistema agroalimentare ricco e variegato, fondato sulla qualità e sul legame col territorio".

