



Comunicato Stampa

17 maggio 2013

CO-MARKETING, VALORIZZAZIONE, DEL PRODOTTO E PRIVATE LABEL: IL FUTURO DI DOP E IGP SI GIOCA SUL DELICATO EQUILIBRIO TRA PRODUTTORI E GRANDE DISTRIBUZIONE

I prodotti Dop e Igp sono beni da sfruttare oppure costituiscono la punta di diamante e traino dell'intero settore agroalimentare nazionale? Questa è la domanda che ha fatto da filo conduttore alla tavola rotonda - moderata dal giornalista del Corriere del Mezzogiorno Antonio Fiore - che si è tenuta ieri pomeriggio a Villa Domi a Napoli in occasione dell'assemblea annuale di AICIG, Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche, alla presenza di rappresentanti delle istituzioni, del sistema consortile e della grande distribuzione.

Al centro del dibattito il ruolo delle denominazioni, il peso che queste esercitano sull'appeal dei nostri prodotti ma anche l'impatto economico delle IG: il quadro che ne esce, è quello di un settore con una buona vitalità, sostenuta dall'interesse nei confronti del patrimonio di eccellenze agroalimentari italiano da parte degli operatori della distribuzione, ristorazione e nei soggetti quotidianamente impegnati nella valorizzazione e tutela di tali prodotti. Il giro d'affari per le DOP e le IGP si attesta intorno ai 6,5 miliardi di euro alla produzione - circa il 38% del valore totale delle vendite di prodotti agricoli e alimentari registrati a livello UE e quasi il doppio rispetto alla Francia - e circa 12 miliardi al consumo, di cui 8,5 derivanti dai consumi interni e il resto distribuito nei paesi raggiunti dalle esportazioni, principalmente concentrate nell'Unione Europea. I valori sono in crescita rispetto all'anno precedente, nonostante la crisi.

Ha aperto i lavori il padrone di casa **Domenico Raimondo**, Presidente del Consorzio di tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop, che ha organizzato la giornata insieme ad Aicig.

Si è proseguito con l'intervento del Direttore Generale della Qualità del Mipaaf **Stefano Vaccari**: *“Non stiamo parlando più di un settore di nicchia, bensì di qualcosa che coinvolge una quantità di attori tale da rendere quello delle denominazioni un mercato di primaria importanza. Per una volta possiamo dire di essere leader e all'avanguardia in Europa. Anche la recente normativa comunitaria si è basata su concetti già consolidati in Italia (ruolo dei Consorzi, protezione ex-officio)”*.

A seguire, l'intervento del **Presidente di AICIG, Giuseppe Liberatore**: *“Aicig è impegnata al fianco di Mipaaf e Parlamento Europeo nelle battaglie per l'ottenimento di una maggiore tutela delle indicazioni geografiche. Ma cerchiamo anche di favorire la crescita delle realtà meno strutturate sollecitando confronti e collaborazioni con i grandi Consorzi. L'organizzazione di incontri come quello odierno, dove si possono avviare discussioni tra i diversi attori del settore, possono avere esiti positivi per le denominazioni”*.

AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Via XX Settembre, 98/G - 00187 Roma - tel. +39064420.2718 - fax +39 064426.5620 - info@aicig.it - www.aicig.it

■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Asiago DOP ■ Bra DOP ■ Bruzio DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Clementine di Calabria IGP ■ Dauno DOP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Sorrento IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Monti Iblei DOP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Oliva Ascolana del Piceno DOP ■ Pane di Altamura DOP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Robiola di Roccaverano DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salame Cremona IGP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Terra di Bari DOP ■ Terra d'Otranto DOP ■ Terre di Siena DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vastedda della Valle del Belice ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP



Il dibattito è poi proseguito con il Direttore del Consorzio di tutela Mozzarella di Bufala Campana Dop **Antonio Lucisano**, che ha sottolineato come *“spesso il mercato non percepisce il valore della specificità legata alla Dop e i consorzi si trovano in difficoltà nel far capire il complesso e costoso sistema dei controlli”*.

Il Responsabile prodotti tipici Coop Italia **Sergio Soavi** e il Product manager prodotti a marchio Despar Italia **Simone Pambianco**, sono intervenuti sul rapporto tra *private label* e prodotti DOP e IGP: *“Dobbiamo giocare a carte scoperte - ha dichiarato Soavi - e lavorare in un’ottica di co-marketing affinché ci sia un beneficio reciproco”*. *“Il gruppo Despar è presente in 32 Paesi – ha dichiarato Pambianco - ed è un grande veicolo per la diffusione dei prodotti Dop e Igp nazionali all’estero anche attraverso la linea “premium” che li valorizza”*.

Non è mancato il punto di vista dello chef, nella fattispecie il due stelle Michelin **Gennaro Esposito**, che ha ribadito l’importanza delle materie prime per garantire la qualità, in particolare quando si tratta di prodotti DOP e IGP. Infine, il punto sull’export, insieme al Dirigente ufficio agroalimentare e vini ICE **Roberto Lovato**, che ha sottolineato come la richiesta di prodotti italiani nel mondo sia in crescita, per merito anche dei moderni strumenti di comunicazione tramite i quali i consumatori anche dall’estero possono informarsi e conoscere le specificità dei nostri prodotti.

Le conclusioni dell’incontro sono state affidate al Presidente della Commissione Agricoltura del Parlamento Europeo **Paolo De Castro**, che ha fatto il punto sullo stato di salute dei distretti produttivi agroalimentari e ha sottolineato come l’impegno dell’Europa per la tutela delle produzioni di qualità sia costante. *“Il Parlamento Europeo sta lavorando molto e bene, i risultati sul “Pacchetto Qualità” lo testimoniano. Il settore agroalimentare è vivo e gode, anche in questo difficile periodo, di buona salute: solo nei primi mesi del 2013 ha fatto registrare +12% rispetto al 2012, – già considerato un anno record con 32 miliardi di euro in valore. Ma in Italia siamo bravissimi a farci male da soli: ricordiamo tutte le iniziative, come i marchi De.Co. (denominazioni comunali), in contrasto con le disposizioni comunitarie e capaci di creare solo confusione sui mercati. Dobbiamo valorizzare e investire sulle denominazioni comunitarie”*. *“Il nostro lavoro – ha proseguito De Castro - adesso deve essere focalizzato per colmare i vuoti normativi che impediscono la tutela dei prodotti anche fuori dall’Unione Europea: nelle prossime settimane avremo un’importante opportunità per intervenire in importanti mercati, grazie all’apertura del nuovo negoziato commerciale che interesserà Unione Europea, da un lato, Stati Uniti e Canada dall’altro”*.

Ufficio Stampa AICIG

Marte Comunicazione snc di Marzia Morganti Tempestini & C.

Tel 335 6130800 Email: marzia.morganti@gmail.com; press@aicig.it

Ufficio Stampa Consorzio Mozzarella DOP

MG Logos di DACAR 2005 srl

Tel 06.45491984 - 06.45491985

AICIG – Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Via XX Settembre, 98/G – 00187 Roma – tel. +39064420.2718 – fax +39 064426.5620 – info@aicig.it - www.aicig.it

■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Asiago DOP ■ Bra DOP ■ Bruzio DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Clementine di Calabria IGP ■ Dauno DOP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d’Amalfi IGP ■ Limone di Sorrento IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Monti Iblei DOP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Oliva Ascolana del Piceno DOP ■ Pane di Altamura DOP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell’Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Robiola di Roccaverano DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salame Cremona IGP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Terra di Bari DOP ■ Terra d’Otranto DOP ■ Terre di Siena DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vastedda della Valle del Belice ■ Vitellone Bianco dell’Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP