

Numeri da record per i salumi piacentini

Il boom del salame dop traina coppa e pancetta. Resta debole l'anello dell'export

■ (malac) Due consorzi piccoli e agguerriti, il Consorzio salumi Dop piacentini e il Consorzio salumi tipici piacentini, sanno fare la differenza. Lo hanno dimostrato i dati presentati ieri a Palazzo Galli, alla presenza dell'assessore regionale all'agricoltura, Simona Caselli. Il comparto della salumeria piacentina, con le tre Dop, registra tre segni "più".

Un vero successo, in particolare, è quello del salame piacentino che ha chiuso il 2014, anno di grandi sfide, con addirittura un salto del 46% in termini di pezzi prodotti: così si è sanata la situazione dei due anni precedenti, il 2012 e il 2013, durante i quali, invece, era stata registrata una flessione. Funziona anche la coppa piacentina, con l'aumento del 12%, e si difende la pancetta, con un +1,5%. Entrando nel dettaglio, la produzione di salame dop piacentino contava 222.297 pezzi nel 2000; nel 2014, sono stati 1.581.835. Praticamente sette volte tanto. La pancetta si assestava su 12.994 nel 2000; nel 2014, 129.142. E infine la coppa: da 67.640 pezzi a 389.783 nel 2014.

Il punto critico? Le esportazioni. «Speriamo che attraverso l'a-

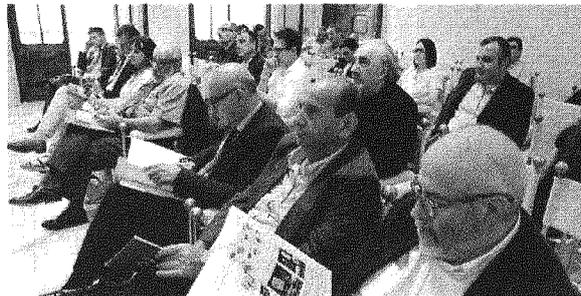
zione di Expo si creino contatti a livello nazionale utili a far breccia sulle tante limitazioni che riguardano le esportazioni - ha auspicato Roberto Belli (Consorzio salumi tipici piacentini) -. Il 2014 sicuramente non ha portato quella ripresa economica che tutti noi auspicavamo, il Paese ha sofferto: è stato un anno di grandi sfide e si sono concretizzate nuove e imprevedibili minacce, dall'embargo russo al mantenimento fino a poche settimane fa di alcuni provvedimenti restrittivi imposti dalle autorità americane. Da questo punto di vista è un disastro, le normative dei diversi Paesi rendono difficilissime le operazioni commerciali».

C'è anche tutto il tema della costante erosione della redditività aziendale: «Gli associati vedono costantemente elevarsi i costi di produzione e stagnare i prezzi di vendita - ha ribadito Antonio Grossetti (Consorzio di tutela Salumi Dop piacentini) -. Il dato positivo viene però dal fatto che nessuna nostra azienda ha chiuso. Per essere visibili però nell'affollato panorama dei prodotti agroalimentari, dove operano veri colossi economici, si necessitano investimenti costanti e ingentissimi».

È stata messa in campo anche un'attività di monitoraggio e vigilanza sul mercato dei salumi Dop piacentini: sono state visitate tra gennaio e dicembre 1504 aziende in tutto il territorio nazionale (dalle 30 visitate in Valdaosta alle 71 della Calabria), concentrate soprattutto nella grande distribuzione, senza trascurare però ambulanti e grossisti; nel 2015, i controlli raggiun-

geranno anche l'Europa e il web. «Dopo i cinque anni di attività di vigilanza, le irregolarità sono progressivamente diminuite - hanno detto i due presidenti -, passando dal 30% di punti vendita con irregolarità nel 2010 al 3 per cento nel 2014. Un locale romano, ad esempio, è stato multato con 6mila euro perché ha presentato un antipasto piacentino non originale; la cifra è andata al ministero dell'Agricoltura».

"RACCONTIAMO LA NOSTRA STORIA" L'assessore regionale Caselli ha invitato a non venire mai a patti sulla qualità: «Piacenza è un'eccellenza - ha detto l'assessore -. I nostri salumi sono un vanto per l'Emilia Romagna. Uno sforzo congiunto tra produttori, istituzioni e consorzi è fondamentale. Dobbiamo riuscire a raccontare la storia incredibile dei nostri salumi, coinvolgendo anche gli chef, ad esempio, capaci di comunicare il prodotto. Vorremmo che il valore dei prodotti venisse riconosciuto. Una comunità dimostra di essere tale quando ha radici solide. Le imitazioni? Fanno danni, vero, ma sono sintomo del fatto che siamo invidiati e qualitativamente di alto livello».



Da sinistra: Renato Mannina, Simona Caselli, Antonio Rossetti e Roberto Belli; il pubblico che ha assistito all'incontro (foto Del Papa)

