

**Siena, 26 febbraio 2016**

**COMUNICATO STAMPA**

**PANFORTE E RICCIARELLI DI SIENA IGP:  
OLTRE 2 MILIONI DI EURO IL VALORE ALLA PRODUZIONE NEL 2015**

**Tutela e Promozione dei dolci senesi  
al centro di una tavola rotonda con le istituzioni del territorio**

Co.Ri.Panf., sigla unitaria dei “Comitati promotori delle IGP Ricciarelli e Panforte di Siena”, in collaborazione con la Camera di Commercio di Siena organizza per il prossimo 7 marzo a partire dalle ore 11 un Seminario sulla Tutela e la Promozione di Panforte e Ricciarelli di Siena IGP, coinvolgendo le istituzioni nell’individuazione delle soluzioni più idonee a trasformare questi prodotti in occasioni di crescita economica per il territorio e il suo tessuto imprenditoriale.

“Ricciarelli di Siena e Panforte di Siena sono due Indicazioni Geografiche Protette relativamente giovani, conseguite dalle imprese dolciarie della Provincia nel 2010 e nel 2013, e da poco entrate in regime di produzione certificata. Nel 2015 abbiamo raggiunto i 2,15 milioni di euro di valore alla produzione (oltre 160 tonnellate), mentre il valore al consumo supera i 3 milioni di euro”, conferma Corsino Corsini, Presidente di Coripanf. Sono cifre ancora contenute che tuttavia cominciano a risaltare tanto nella sezione “Altre Categorie” del recente Rapporto 2015 ISMEA-Qualità (12 milioni di euro di fatturato complessivo per una lunga serie di indicazioni geografiche di piccole dimensioni e di vari settori, dal pesce alle spezie, dal pane alla pasta), quanto all’interno dell’industria dolciaria dei prodotti da forno della Toscana (intorno ai 140 milioni di euro).

Si potrebbe fare di più? “Dobbiamo essere ambiziosi - afferma Corsini. Il modello in Italia per tutte le DOP e le IGP, per tutto l’agroalimentare di qualità, non può che essere il Grana Padano DOP, con i suoi 1,36 miliardi di euro di valore alla produzione”. Si tratta di una meta irraggiungibile? “Non credo. Anzi, è il Governo a indicare la meta. Il Ministro Martina recentemente si è dichiarato convinto che l’Agroalimentare italiano possa raggiungere in 5 anni i 50 miliardi di export, rispetto ai 34 attuali. I Ricciarelli di Siena e il Panforte di Siena IGP possono dare il loro contributo al raggiungimento di questo obiettivo, creando occupazione e sviluppo sul territorio. Ma ciò è possibile soltanto a determinate condizioni”. Corsini ha idee precise in proposito. “il Grana Padano o il Prosciutto di Parma non avrebbero potuto essere dove sono se regolamentazione e istituzioni non ne avessero sostenuto la crescita nel tempo. Oggi il pubblico lamenta carenza di fondi per incentivare l’iniziativa privata e chiude le agenzie deputate alla promozione. Certo piccole imprese come quelle che producono Panforte e Ricciarelli di Siena debbono oggi più che mai mettersi insieme e sforzarsi di promuovere congiuntamente IGP costate sacrifici e lunghe attese. In questo sforzo però le istituzioni non possono adesso lasciare sole le aziende. Ci sono obiettivi importanti che possono essere raggiunti soltanto tramite un’intesa pubblico-privato. Pensiamo ad esempio al contributo che potrebbe dare alle vendite di prodotti DOP



e IGP toscani una campagna di comunicazione rivolta ai cittadini-consumatori, poco familiari con le denominazioni di origine. Oppure ai benefici di una promozione turistica che insista anche sulle specialità alimentari del territorio”.

Nell’ambito del seminario del prossimo 7 marzo, il delicato passaggio dalla tutela alla promozione dei dolci senesi IGP sarà al centro di una speciale tavola rotonda, alla quale interverranno il Presidente della CCCIAA di Siena, Massimo Guasconi, il Direttore di Qualivita, Mauro Rosati, l’Assessore al Turismo del Comune di Siena, Sonia Pallai e l’Assessore regionale all’Agricoltura, Marco Remaschi.

L’esigenza di fare sistema e imprimere un’accelerazione allo sviluppo locale potrebbe non restare inascoltata.

Info: Marco Ginanneschi 348 7713759 [segreteria@coripanf.org](mailto:segreteria@coripanf.org)