



Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Comunicato Stampa

24 maggio 2016

La Sicilia tra le cinque regioni più importanti d'Italia per i prodotti certificati a marchio DOP e IGP
**L'Associazione AICIG celebra i primi dieci anni di attività
con il Congresso nazionale dei Consorzi di tutela DOP e IGP a Bagheria in Sicilia**
L'appuntamento ospitato venerdì 27 maggio a Villa Ramacca

La Sicilia tra le cinque regioni più importanti d'Italia per i prodotti certificati a Denominazione di origine protetta e Indicazione geografica protetta. Sono 17 DOP e 12 IGP che garantiscono un primato nazionale a questa regione - prima tra le IG food italiane per numero di oli d'oliva registrati dalla Comunità Europea (6) e seconda per prodotti ortofrutticoli (16) - e indicano una prospettiva di ulteriore crescita in termini economici e occupazionali. Secondo i dati del 2014, sono 2.720 gli operatori e 83 gli allevamenti dell'Isola che rientrano nei circuiti DOP e IGP, con 17.875 ettari di superficie destinata alle produzioni Ig food.

Per dare un giusto riconoscimento alla Sicilia e all'importanza che riveste nello scacchiere nazionale ed europeo, AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche - ha deciso di festeggiare qui i primi dieci anni di attività: il **27 maggio, Villa Ramacca a Bagheria** (strada statale 113 km 143) ospiterà il Congresso nazionale dei consorzi di tutela DOP e IGP per fare il punto sugli obiettivi raggiunti e le sfide ancora da affrontare. Sarà l'occasione per diffondere anche i dati relativi ai singoli prodotti certificati in rapporto al resto d'Italia. Il Congresso sarà preceduto giovedì 26 maggio dall'assemblea dei 60 soci provenienti da tutto il territorio nazionale e che si articolerà con tavoli di lavoro tematici i cui risultati saranno raccolti e presentati al Congresso. Interverranno tra gli altri **Giuseppe Liberatore**, Presidente di AICIG, **Salvatore Martorana**, consigliere nazionale e direttore del Consorzio Olio DOP Val di Mazara e **Salvatore Chiaramida**, consigliere nazionale e direttore del Consorzio Pomodoro di Pachino IGP.

*"AICIG è una sfida che ha avuto inizio dieci anni fa - introduce il **Presidente di AICIG Giuseppe Liberatore** - e da allora si è sviluppata ed evoluta fino a diventare il punto di riferimento per tutti i prodotti DOP e IGP dell'agroalimentare. Non soltanto per i il mondo consortile - rappresentiamo 60 consorzi equivalenti a 62 prodotti per un valore economico complessivo del 90% delle IG italiane e circa 1/3 delle IG europee - che vede in noi l'interlocutore ideale per tutelare i propri interessi, ma altresì per le istituzioni sia a livello nazionale sia comunitario con le quali abbiamo di fatto acquisito una posizione di forza contrattuale tale da permetterci di fare lobby su quello che riguarda i prodotti a denominazione".*

*"Spesso noi siciliani siamo stati individualisti ma con scarsi risultati - dice **Salvatore Martorana** -. Oggi abbiamo capito che non è così. L'unione fa la forza e la differenza. Oggi AICIG è l'esempio di unione di consorzi DOP e IGP dal nord al sud per tutte le filiere agroalimentari ad eccezione del vino, consorzi grandi medi e piccoli dove ci scambiamo dati, attività di promozione in collettiva e confronto di esperienza che noi piccoli riceviamo dai grandi consentendoci di procedere più spediti nel raggiungimento di importanti risultati".*

Ufficio Stampa AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Marte Comunicazione, Marzia Morganti cell. 3356130800 marzia.morganti@gmail.com,

Niccolò Tempestini cell. 3398655400 ntempestini@gmail.com,

www.martecomunicazione.com - www.aicig.it

Ufficio Stampa Consorzio Dop Val di Mazara

Laura Grimaldi 336676766

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 di Modena IGP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Arancia Rossa di Sicilia IGP ■ Asiago DOP ■ Basilico Genovese DOP ■ Bra DOP ■ Brizio DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Carota Novella di Ispica IGP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Cilegia dell'Etna DOP ■ Cinta Senese DOP ■ 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 ■ Melone Mantovano IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Patata della Sila IGP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Pesca di Leonforte IGP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo 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 del Delta del Po IGP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Salva Cremasco DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Terre di Siena DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vastedda della Valle del Belice DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP