



Comunicato stampa

13 settembre 2017

**L'EFFICACIA DELLE SINERGIE DOP E IGP E IL PATRIMONIO  
STORICO-ARTISTICO: ALLA REGGIA DI CASERTA UN  
SEMINARIO FORMATIVO DI AICIG**

Condividere le strategie per creare una rete efficace di comunicazione attorno alle Indicazioni Geografiche, individuare gli strumenti più idonei per determinare e mettere in atto politiche di tutela del prodotto e produrre sinergie per valorizzare le eccellenze enogastronomiche di un territorio unitamente al suo patrimonio storico artistico: questo il focus dell'incontro seminario formativo «Promozione e valorizzazione dei prodotti Dop e Igp attraverso i beni culturali» organizzato da AICIG che si è tenuto questa mattina, presso la sede del Consorzio Mozzarella di Bufala Campana DOP nella Reggia di Caserta. L'incontro di oggi, a cui sono intervenuti rappresentanti di vari Consorzi fa parte del ciclo di seminari che l'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche organizza periodicamente in giro per l'Italia, con lo scopo di coordinare l'attività dei Consorzi stessi mettendo di fatto a disposizione l'esperienza che ognuno di essi fa nello svolgimento della propria attività al fine di offrire spunti interessanti per creare sinergie efficaci tra le varie realtà. E se si parla di sinergie, la più evidente emersa dall'incontro è quella tra eccellenze enogastronomiche e patrimonio storico-artistico: DOP e IGP riunite a simposio in una location di elevato interesse culturale quale la Reggia di Caserta, una scelta non casuale in previsione del 2018 proclamato "Anno del cibo" proprio dai due ministeri delle Politiche agricole e dei Beni culturali.

“Siamo di fronte a dimensioni e capacità diverse di presentare i prodotti – ha commentato il **Presidente di AICIG e del Consorzio di tutela del formaggio Grana Padano DOP Cesare Baldrighi** – e ritengo che all'interno di una ampia attività di comunicazione ci possano essere canali più specifici di intervento che si tagliano meglio su determinati prodotti. Ogni consorzio, in virtù delle caratteristiche del prodotto e della sua capacità di intervenire sul mercato, si trova a scegliere quelle che sono le strade più confacenti al suo obiettivo, anche in base alla linea di comunicazione che intende perseguire e al target di consumatori a cui intende rivolgersi. Certo, più sono ampie le possibilità e più è facile raggiungere i potenziali consumatori, tuttavia *se si sceglie di portare avanti una comunicazione molto mirata alla fine il ritorno che si ottiene ha la stessa efficacia*”.

Un aspetto su cui **Baldrighi** si è soffermato con attenzione è l'approccio alla comunicazione che va diversificato in base agli obiettivi di portata nazionale o internazionale. “Italia ed estero vanno affrontati in maniera diversa – ha sottolineato – quando ci poniamo nei confronti dei mercati esteri, dobbiamo sempre ricordarci che in molti casi il prodotto non è conosciuto, così come non se ne conoscono le modalità di utilizzo e le reti distributive non sono sempre consolidate. Dobbiamo puntare su educazione e diffusione della conoscenza del prodotto, anche e soprattutto attraverso il canale della ristorazione”.

Dopo i saluti istituzionali di Carlo Marino, sindaco di Caserta e Mauro Felicori, direttore della Reggia,, l'appuntamento si è aperto con la relazione introduttiva di **Domenico Raimondo, presidente del Consorzio Mozzarella di Bufala Campana Dop** il quale ha sottolineato quanto sia importante “valorizzare e promuovere l'intreccio tra cibo, arte e paesaggio, un volano possibile, una strada in realtà appena iniziata a essere battuta con l'esperienza del nostro consorzio. Nell'incontro di oggi ci è stato chiesto se è un modello replicabile: noi siamo convinti di sì. Qui ci siamo riusciti grazie al dialogo e alla collaborazione tra privati e il pubblico: è grazie al sostegno del direttore della Reggia Felicori se abbiamo potuto realizzare il nostro progetto ed è grazie all'asse con il sindaco del capoluogo Carlo Marino se abbiamo appena raggiunto un nuovo traguardo ovvero la firma, ieri, di una convenzione con la scuola nazionale dell'amministrazione per utilizzarne la struttura nell'ambito delle attività della nostra Scuola nazionale di formazione lattiero-casearia. Bisogna favorire il dialogo tra i privati e il pubblico, per coinvolgere tutte le realtà di un territorio in una strategia di sviluppo, così come è necessario portare su questa strada anche piccole realtà consortili, con poche risorse a disposizione, ma simboli di intere aree di produzione con potenzialità tutte da esprimere”.

Tra gli altri presenti, il Segretario Generale di AICIG Leo Bertozzi, il responsabile tecnico di AICIG Rita Serafini, il direttore del Consorzio di tutela del Limone Costa di Amalfi Igp Chiara Gambardella e il maestro pizzaiolo Franco Pepe di “Pepe in Grani”, che ha portato la sua testimonianza in merito alla valorizzazione dei prodotti Dop e Igp nella ristorazione.

#### **Ufficio Stampa AICIG**

Marte Comunicazione snc. - via Grocco 5, 59110 Prato

ph./fax 0574 464837, cell. 3356130800, 3398655400;

Email: marzia.morganti@gmail.com; ntempestini@gmail.com [www.aicig.it](http://www.aicig.it)