



**CONSORZIO DI TUTELA
POMODORO DI PACHINO IGP**

L'AICIG SCEGLIE IL SUD PER PARLARE DI TUTELA E PROMOZIONE DEI BRAND TERRITORIALI

Il 20 e il 21 giugno previste due giornate di formazione in collaborazione con i Consorzi di Valorizzazione e Tutela Carota Novella di Ispica IGP e Pomodoro di Pachino IGP

Pachino 18 giugno 2018 -L'Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche (Aicig) sceglie il Sud per **due giornate di formazione dedicate agli aspetti di tutela e valorizzazione dei brand territoriali DOP e IGP**. Le due giornate si svolgeranno il **20 e il 21 giugno** a Ispica e Pachino a cura del **Consorzio della Carota Novella di Ispica IGP e del Pomodoro di Pachino IGP**.

“È un'occasione importante-sottolinea il **Presidente del Consorzio del Pomodoro di Pachino Igp, Salvatore Lentinello**- perché testimonia una collaborazione sempre più fattiva dell'Aicig con il Sud. Per noi confrontarci con marchi più grandi, che hanno alle spalle una lunga esperienza in termini di tutela e promozione, è uno stimolo a crescere e fare meglio”.

Stesso entusiasmo da parte di **Massimo Pavan, Vice Presidente del Consorzio Carota Novella di Ispica IGP**, che conferma un trend di crescita importante:“Negli ultimi anni siamo cresciuti dell'80% in termini di produzione, passando da 4 mila quintali a oltre 30 mila. Questo grazie ad un lavoro di squadra che consente di migliorare la sensibilizzazione sui temi dell'alimentazione sana e sul valore dei prodotti a marchio territoriale certificato”.

Il **Direttore del Consorzio Pomodoro di Pachino IGP, Salvatore Chiaramida**, consigliere Aicig riconfermato in occasione della recente assemblea soci nazionale di giorno 25 maggio tenutasi a Reggio Emilia dichiara: "L'organizzazione della due giorni in Sicilia conferma, dopo la positiva esperienza dello scorso anno, l'attenzione dell'Associazione verso i consorzi del meridione, testimoniata oltretutto dalla presenza di ben quattro consorzi del centro-sud nel direttivo nazionale, tra cui appunto il nostro”.

La prima giornata formativa si svolgerà la mattina del **20 giugno** ad Ispica nei locali de “Il Mercato”. Il tema sarà **“La comunicazione e la valorizzazione di un prodotto a Indicazione Geografica”** per il quale interverranno: Rita Serafini, responsabile tecnica Aicig, Leo Bertozzi, segretario Aicig, Federico Desimoni, Direttore del Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP e Massimo Pavan, Vice Presidente Consorzio Carota Novella di Ispica IGP per la “Presentazione del distretto della Carota Novella di Ispica, punti di forza e di debolezza”.

La seconda giornata sarà invece ospitata presso la sede del Consorzio di Tutela Pomodoro di Pachino IGP in via Milano, il **21 giugno** dalle ore 10 alle 13. **“L'evoluzione dell'attività di vigilanza nel corso degli ultimi 20 anni: esperienze e proposte di evoluzione normativa”** il tema che sarà affrontato durante la mattinata. Ad introdurre i lavori sarà Rita Serafini Responsabile tecnica Aicig, seguiranno poi gli interventi di Salvatore Lentinello, Presidente Consorzio di tutela Pomodoro di Pachino IGP su “Vigilanza e tutela, esperienza del Consorzio di tutela del Pomodoro di Pachino”, Federico Desimoni, Direttore Consorzio Aceto Balsamico di Modena IGP con “Le azioni legali nella UE-la tutela del termine balsamico in Germania”, e Leo Bertozzi, Segretario Aicig sui “Nuovi orientamenti della Commissione Europea”.

CONSORZIO DI TUTELA POMODORO DI PACHINO IGP

Via Milano snc, 96018 Pachino (SR) - ITALY

Tel. / Fax +39 0931 595106

segreteria@igppachino.it



www.igppachino.it



**CONSORZIO DI TUTELA
POMODORO DI PACHINO IGP**

I due incontri formativi importanti arrivano subito dopo l'elezione del nuovo Consiglio Aicig del quale fa parte anche il Consorzio di Tutela Pomodoro di Pachino IGP con il direttore Salvatore Chiaramida, riconfermato anche quest'anno insieme a Nicola Cesare Baldrighi del Consorzio Grana Padano DOP, Riccardo Deserti del Consorzio del Parmigiano Reggiano DOP, Federico Desimoni del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP, Mario Emilio Cichetti del Consorzio del Prosciutto di San Daniele DOP, Stefano Fanti del Consorzio del Prosciutto di Parma DOP, Stefano Fontana del Consorzio Gorgonzola DOP, Gianluigi Ligasacchi del Consorzio Mortadella di Bologna IGP, Salvatore Martorana del Consorzio Val di Mazara DOP. Due i nuovi ingressi: Giuseppe Dibisceglia del Consorzio Oliva La Bella della Daunia DOP e Salvatore Palitta del Consorzio Pecorino Romano DOP.

L'ufficio stampa del
Consorzio Pomodoro di Pachino IGP



REPUTATION LAB

Santina Giannone | Elisa Mirabile
ufficiostampa@igppachino.it
M. +39 3397047770

CONSORZIO DI TUTELA POMODORO DI PACHINO IGP

Via Milano snc, 96018 Pachino (SR) - ITALY

Tel. / Fax +39 0931 595106

segreteria@igppachino.it



www.igppachino.it