

Nota Stampa

Portopalo 06.08.2018 - Conferenza Stampa X edizione della Festa del pomodoro di Pachino IGP

Sintesi dell'intervento di Mauro Rosati, DG Fondazione Qualivita

Pomodoro di Pachino IGP

Un prodotto premium per il mercato globale

Il direttore generale di Fondazione Qualivita **Mauro Rosati** è intervenuto in occasione della X Festa del Pomodoro di Pachino su invito del Presidente del Consorzio di Tutela IGP Pomodoro di Pachino **Salvatore Lentiniello** e del Direttore **Salvatore Chiaramida**, portando le proprie considerazioni sull'ottimo lavoro svolto sul prodotto e sul territorio dal Consorzio e con una relazione sul mondo dei prodotti a marchio DOP e IGP e su quello che sono i consumi nel settore.

Rosati ha introdotto la relazione con una panoramica sui **nuovi trend del mercato agroalimentare globale** dove si segnala come, attualmente, i beni generici (commodity) paghino una crisi reputazionale agli occhi del consumatore, al contrario dei prodotti con un chiaro riferimento geografico che possono disporre di un forte vantaggio competitivo. Un valore intrinseco di un territorio, non riproducibile ed esportabile esclusivamente solo tramite **prodotti e brand di origine**. I prodotti ad Indicazione Geografica divengono così elemento di sintesi del fenomeno, capaci di attivare sul territorio una serie di valori di grande importanza, come i valori indotti, collegati alle filiere con **sinergie sul piano del turismo e dei beni culturali** o con i programmi di finanziamento europei di sviluppo rurale.

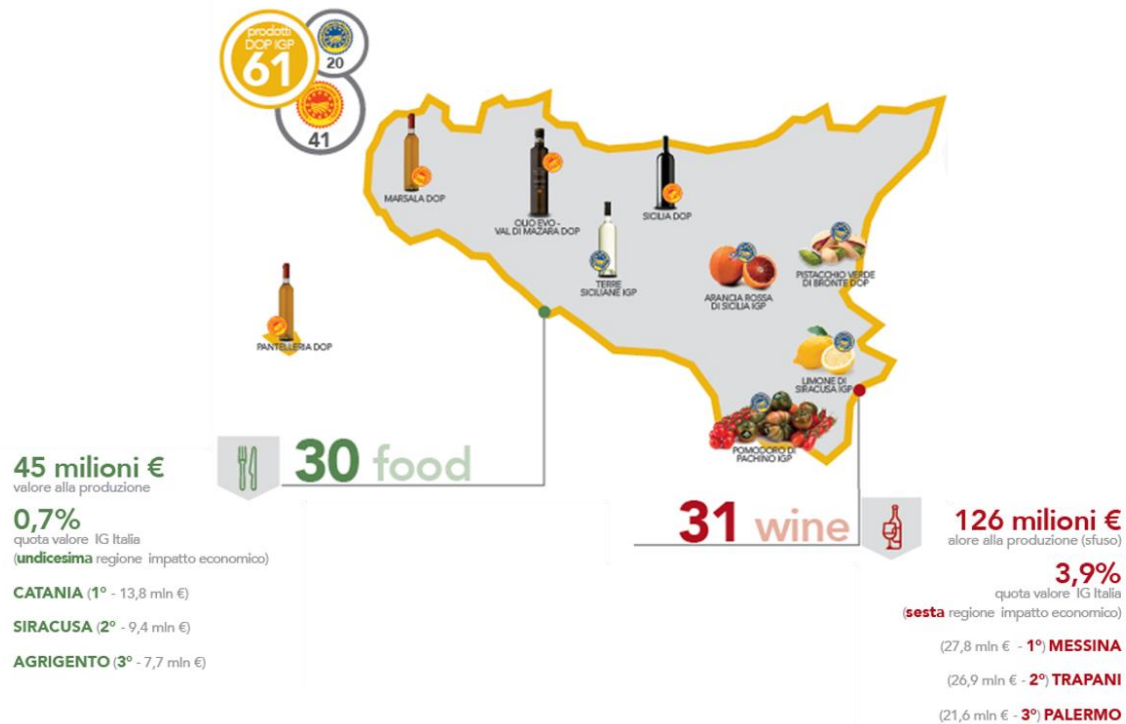
Tutti elementi specifici di produzioni ad alta qualità, come il Pomodoro di Pachino e tutte le DOP e IGP italiane, che per non cadere nella rete dei prodotti di consumo a basso valore sono chiamati ad attivare articolate **strategie di nicchia** per il posizionamento strategico sul mercato. Un potenziale da sfruttare come testimoniamo i trend del comparto delle Indicazioni Geografiche italiane: primo al mondo per numero di DOP IGP con 819 prodotti registrati a livello UE e in costante crescita con **14,8 miliardi di valore alla produzione e 8,4 miliardi di valore all'export**. Anche il trend degli ultimi 10 anni mostra una crescita continua del sistema DOP IGP che ha così affermato il proprio peso economico nel Paese fino a rappresentare l'11% dell'industria alimentare e il 22% dell'export agroalimentare nazionale. (dati XV Rapporto Ismea-Qualivita)

In questo contesto la **Sicilia** si attesta con 61 prodotti certificati (41 DOP e 20 IGP) di cui 30 prodotti agroalimentari e 31 vitivinicoli, che rispettivamente si ripercuotono sul territorio con un valore economico di 45 e 126 milioni di euro. Nel paniere food regionale spiccano le performance di tre grandi eccellenze: il Pistacchio Verde di Bronte DOP con 10,1 mln di fatturato, l'olio Val di Mazara DOP con 9,8 mln e il **Pomodoro di Pachino IGP** con 5,6 mln di euro. L'eccellenza rossa, nonostante le molte sfide in un settore globalizzato e competitivo, può contare sul lavoro ben impostato dal Consorzio e dalle imprese che, negli ultimi 5 anni, vede la produzione cresciuta del +142% e il valore del +174%. Valori che lo posizionano come 1° prodotto ortofrutticolo DOP IGP siciliano e 7° in Italia con buone condizioni per impostare nuove strategie per raggiungere l'obiettivo di prodotto di nicchia ad alto valore, attraverso un **nuovo posizionamento, l'innovazione e la ricerca**, la valorizzazione dei **controlli** della certificazione e un'enfasi su **marketing e comunicazione** mirata a nuovi contenuti, canali e target.

Area comunicazione comunicazione@qualivita.it

Quadro di sintesi delle Indicazioni Geografiche in Sicilia

Elaborazione dati Fondazione Qualivita su dati XV Rapporto Ismea - Qualivita



PROVINCE SICILIA	FOOD		WINE	
	PRODOTTI DOP + IGP	IMPATTO EC. (mln €)	PRODOTTI DOP + IGP	IMPATTO EC. (SFUSO!) (mln €)
AGRIGENTO	7	7,7	8	11,1
CALTANISSETTA	5	0,0	6	6,0
CATANIA	13	13,8	5	18,1
ENNA	8	0,7	2	5,1
MESSINA	8	1,0	6	27,8
PALERMO	7	4,5	8	21,6
RAGUSA	7	3,9	5	3,5
SIRACUSA	8	9,4	6	5,7
TRAPANI	8	4,2	11	26,9
TOTALE	30	45 mln	31	126 mln

Fondazione Qualivita

La Fondazione Qualivita nasce a Siena nel 2002 per tutelare e valorizzare i prodotti agroalimentari italiani di qualità. Riconosciuta come organizzazione di elevata capacità tecnico - scientifica dal **Ministero delle Politiche Agricole**, Qualivita si è specializzata nella realizzazione di attività di progettazione, ricerca, editoria, formazione, comunicazione specificamente mirate al settore agroalimentare, ed in particolare al comparto dei prodotti FOOD & WINE DOP IGP E STG. Qualivita supporta la crescita il sistema delle DOP e IGP italiane anche grazie alla collaborazione con i suoi soci fondatori, alcuni dei principali attori del settore delle produzioni certificate: le organizzazioni di settore **AICIG** e **Federdoc** e le due organizzazioni leader di certificazione italiane **CSQA** e **Valoritalia**.