GAZZETTA DI PARMA

Data 05-09-2019
Pagina 19
Foglio 1

Festival del Prosciutto Esperti a confronto sulle eccellenze

Domani si comincia con «Dop Economy», workshop sul business agroalimentare in piazza Ferrari. Degustazioni di prodotti da Francia, Spagna, Portogallo e Croazia

LANGHIRANO Si aprirà domani a Langhirano la 22esima edizione del Festival del Prosciutto di Parma: tre giorni di iniziative per parlare di una Dop simbolo dell'eccellenza del made in Italy alimentare nel mondo, per promuovere antiche tradizioni e un «saper fare» che si tramandano di generazione in generazione. E per scoprire un territorio che offre bellezze come il castello di Torrechiara e la Badia di Santa Maria della Neve. Nel giorno di apertura, il Festival del Prosciutto di Parma ospita il workshop «Dop Economy»: l'appuntamento è per le 16 a Langhirano, nella sala Pellegrino Riccardi, in piazza Ferrari.

Tema del convegno è la centralità, per l'economia italiana, del settore agroalimentare: come emerge dal Rapporto Ismea - Qualivita 2018, il segmento dei prodotti di qualità certificata Dop, Igp e Stg genera alla produzione un valore di 15,2 miliardi di euro, con una crescita annuale del 2,6%. Il workshop «Dop Economy"» vedrà la partecipazione dell'europarlamentare Paolo De Castro, considerato tra i maggiori esperti a livello continentale di economia dei sistemi agroalimentari, e di Simona Caselli, assessore all'Agricoltura della Regione Emilia-Romagna.

L'Emilia-Romagna, infatti, può essere considerata una terra di eccellenze e «best practice»: detiene, con 44 prodotti, il record europeo di certificazioni alimentari Dop e Igp. In Emilia-Romagna, la filiera agroalimentare, dai campi alla tavola, garantisce lavoro a 70mila addetti e produce reddito, come dimostrano la produzione lorda vendibile vicina ai 5 miliardi di euro e un export che vale 6,5 miliardi di euro, pari al 10% delle esportazioni delle imprese del territorio.

Fra i relatori del workshop c'è poi Cesare Azzali, direttore dell'Unione parmense degli industriali (Upi).

A rappresentare il patrimonio agroalimentare del nostro Paese saranno Leo Bertozzi, segretario generale di OriGIn Italia (Associazione italiana Consorzi Indicazioni geografiche), che riunisce 64 soci, pari al 95% delle produzioni italiane a indicazione geografica, Vittorio Capanna, presidente del Consorzio del Prosciutto di Parma, e Nicola Bertinelli, presidente del Consorzio del Parmigiano Reggiano. Prosciutto e Parmigiano sono due dei primi tre prodotti Dop in Italia quanto a valore di produzione.

Il workshop sarà anche l'occasione per porre a confronto il valore delle produzioni Dop in Italia e in Europa. Saranno presenti rappresentanti delle Regioni dell'Istria (Croazia), della Corsica (Francia), di Alentejo (Portogallo) e dell'Extremadura (Spagna), che porteranno i loro prosciutti.

Nell'area della Cittadella del Prosciutto sarà quindi possibile degustare Dop di questi Paesi, come Presunto de Barrancos, Prosciutto crudo di Dalmazia, Prosciutto crudo d'Istria e Dehesa de Extremadura.

L'incontro «Dop Economy» sarà moderato da Mauro Rosati, direttore generale della Fondazione Qualivita.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Festival del Prosciutto Esperti a confronto sulle eccellenze

Langhirano Cocktail acrobatici e talk show: «sfilano» i vip

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.