

Ribadito in occasione della fiera

Impegno sull'Igp di pesche, nettarine e pere

Illustrati allo Spazio Eventi i risultati ottenuti dai progetti di promozione delle due denominazioni di origine

Pesche e Nettarine di Romagna IGP e Pere dell'Emilia-Romagna IGP: due eccellenze del territorio che, nonostante uno scenario complicato, trovano grandi soddisfazioni al consumo anche grazie all'intensa attività di valorizzazione portata avanti dai rispettivi Consorzi di Tutela e ai programmi dedicati, previsti dai fondi di finanziamento nell'ambito del PSR.

I risultati ottenuti dai progetti di promozione delle due denominazioni di origine sono stati presentati giovedì allo Spazio Eventi della collettiva 'Italy - The Beauty of Quality', gestito dal CSO Italy insieme a ICE, al padiglione 2.2 della Fruit Logistica di Berlino, alla presenza del padrone di casa Paolo Bruni, dei due presidenti dei Consorzi di Tutela, Paolo Pari e Pier Giorgio Lenzarini, e del responsabile re-



gionale per l'Emilia-Romagna della Politica di Qualità Mario Montanari. «I fondi stanziati dall'attuale PSR per attività di valorizzazione dei prodotti di eccellenza - ha detto Montanari - sono stati pari a 6 milioni di eu-

ro. Quando sono stati introdotti rappresentavano una novità assoluta; data l'esperienza più che positiva saranno riconfermati anche nel prossimo Programma di Sviluppo Rurale». Nel suo intervento Paolo Pari ha

Stefano Calderoni (Futurpera), Elisa Macchi (Direttore CSO Italy), Albano Bergami (componente OI Pera)

evidenziato gli obiettivi raggiunti attraverso le attività di promozione portate avanti grazie al PSR. «I nostri account social hanno raggiunto un milione di contatti in un solo anno divenendo uno strumento efficace per comunicare la forza del legame prodotto-territorio. Un successo che sotto il profilo commerciale si è tradotto nel raddoppio dei quantitativi venduti rispetto alla stagione precedente». «Ad oggi 1.500 ettari di superfici sono destinate alla produzione di IGP - ha detto Pari -, la nostra speranza è incrementare sempre più i volumi anche grazie all'introduzione di nuove varietà all'interno del disciplinare».

