



RICERCA QUALIVITA – “DOP IGP VALORE TRASFORMATI”

IL SOTTOSEGRETARIO CENTINAIO: “DOP IGP VALORE AGGIUNTO PER TUTTO IL MADE IN ITALY”

Baldrighi, Origin Italia: “ConSORZI asset strategico per le imprese, ora evoluzione normativa”

Mazzetti, Qualivita: “Potenziale enorme, avviamo un confronto concreto su temi prioritari”

» “L’alto livello qualitativo, la bontà e la certezza dell’origine sono un valore aggiunto delle nostre DOP IGP – evidenzia il sottosegretario alle Politiche agricole alimentari e forestali, sen. **Gian Marco Centinaio** –. Un valore aggiunto che si mantiene tale anche quando diventano ingredienti di prodotti trasformati e si traduce in un plus ulteriore per i brand più famosi, che – a loro volta – diventano uno strumento per far conoscere a un numero sempre maggiore di consumatori le eccellenze del nostro agroalimentare. **I Consorzi di tutela, insieme alle istituzioni, non solo mettono in campo iniziative volte a tutelare le denominazioni**, ma sono impegnati anche a far sì che la qualità dei nostri prodotti resti alta e che DOP IGP siano conosciute e apprezzate da un pubblico più vasto. In un momento in cui c’è una crescente attenzione del consumatore verso l’origine delle materie prime e una sempre maggiore richiesta di made in Italy il sodalizio con l’industria può accrescerne notorietà e distribuzione”.

» “L’importante ricerca di Qualivita, conferma ancora una volta le straordinarie possibilità di sviluppo delle DOP IGP anche nel settore dei prodotti trasformati – commenta **Cesare Baldrighi**, presidente di Origin Italia – e **la struttura dei Consorzi di tutela rappresenta un asset strategico per le imprese della filiera**, grazie alle attività che può mettere in campo in maniera coordinata e condivisa. Auspichiamo, a partire anche dal confronto stimolato da questo studio, che **il primato italiano sulla normativa dei trasformati possa consolidarsi attraverso un’evoluzione adeguata** che tenga conto delle dinamiche dei mercati, dei nuovi modelli di consumo, con forte attenzione alla tutela delle Indicazioni Geografiche”.

» **Cesare Mazzetti**, presidente della Fondazione Qualivita, afferma: “Abbiamo realizzato una ricerca specifica sul **rapporto tra DOP IGP e prodotti trasformati perché riteniamo che rappresenti una via di crescita strategica per le produzioni territoriali di qualità**. È il primo studio completo sul settore e vuole essere un punto di partenza per avviare un confronto concreto sullo sviluppo futuro delle IG in questo comparto, per individuare le tematiche prioritarie, capire le linee di sviluppo e partecipare alla costruzione di regole e procedure in grado di valorizzare e tutelare al meglio le DOP IGP, sfruttando le enormi potenzialità che la ricerca ha messo in evidenza”.

» “La ricerca mette in luce come le DOP e IGP possano dare valore sul mercato alla nostra industria alimentare, al nostro artigianato enogastronomico e alla nostra ristorazione, veicolando tutto l’appeal dell’agricoltura italiana e del Made in Italy”, commenta **Mauro Rosati**, direttore di Qualivita. “Questa ricerca ci indica che dobbiamo costruire **sinergie ancora più strutturate fra i comparti per rendere più efficaci le filiere**, dare maggiori garanzie a consumatori e imprese e cogliere appieno le possibilità dei “trasformati di qualità”. Per i Consorzi si aprono nuove opportunità: oltre al coordinamento delle attività principali – tutela e promozione e, negli ultimi anni, turismo enogastronomico – è giunto il momento di riflettere su come lavorare con risorse ad hoc anche sul settore dei trasformati, visto il valore che esso è in grado di generare. Tutto ciò che abbiamo oggi è frutto di un connubio “occasionale” tra prodotti DOP IGP con industria e artigianato alimentare, mentre **attività di marketing mirate da parte dei Consorzi potrebbero aprire uno sviluppo potenziale davvero ampio**”.