

**Agroalimentare. In Germania via alla settimana dedicata alla Food Valley. Apertura a Berlino con il presidente Bonaccini: "Continua e si rafforza la nostra attività a sostegno del 'Made in Emilia-Romagna'. Qui oltre il 40% del valore alla produzione di tutte le Dop e Igp italiane."**

*Nella prima giornata della missione un'iniziativa presso l'Ambasciata italiana sul tema della contraffazione alimentare. L'assessora Caselli: "Rafforzare l'azione comune europea. Ma all'attività di contrasto vera e propria occorre affiancare l'impegno sul fronte della promozione e dell'informazione per aiutare i consumatori a fare una scelta consapevole". Prossime tappe Monaco e Francoforte*

Bologna - Intensificare l'impegno contro la contraffazione alimentare, un fenomeno in crescita, che penalizza pesantemente il Made in Italy, a partire dai prodotti della Food Valley, il territorio che detiene il record europeo di Dop e Igp, ben 44. Veri e propri campioni di export come il Parmigiano Reggiano, il Prosciutto di Parma e l'Aceto balsamico.

Arriva dalla Germania il richiamo ad un **più forte gioco di squadra** all'interno dell'Unione europea contro una pratica ingannevole, che penalizza produttori e consumatori con prodotti che evocano un'inesistente origine italiana, come il **famigerato Parmesan**. L'occasione è data dalla prima giornata della missione della Regione Emilia-Romagna in occasione della **"Settimana della cucina italiana nel mondo"**: un appuntamento giunto ormai alla sua quarta edizione, che dopo New York, Cina e Canada fa tappa nel Paese che rappresenta il principale mercato per l'agroalimentare regionale con un valore di quasi 1,2 miliardi di euro, oltre il 18% del totale.

Ieri a Berlino il taglio del nastro con il presidente della Regione, **Stefano Bonaccini**, al termine di un'iniziativa dedicata appunto al tema dell'*Italian sounding*.

"I nostri prodotti- ha sottolineato **Bonaccini**- rappresentano un'eccellenza nel mondo che va tutelata. Qui viene prodotto oltre il 40% del valore alla produzione di tutte le Dop e Igp italiane. Prodotti di straordinaria qualità, che raccontano un territorio e che rappresentano sempre più un richiamo anche dal punto di vista turistico. Siamo qui in Germania, Paese che già da tempo conosce e apprezza le nostre specialità, per rafforzare ulteriormente la nostra azione, a difesa di un settore strategico per la nostra economia, che in questi anni ha conosciuto un vero proprio boom anche sul fronte dell'export, con 6,5 miliardi di euro nel 2018, dato che arriva a sfiorare gli 8 miliardi se si considera anche il comparto della meccanica agricola".

Un taglio del nastro che è stata anche una festa nel nome della più autentica creatività emiliano-romagnola con l'omaggio a Federico Fellini di cui nel 2020 verrà celebrato il centenario della nascita. **"Dal cibo al cinema: l'incredibile mondo commestibile di Federico Fellini"**, il tema dell'iniziativa che è servita per riflettere sui legami tra gastronomia e film nella produzione del grande regista. Nella stessa occasione anche la proiezione del film **"La notte non fa più paura"** di Marco Cassini, dedicato al terremoto del 2012 e alla ricostruzione.

**Italian sounding, un fenomeno che genera un fatturato da 54 miliardi di euro**

*"The extraordinary italian taste: buy authentic italian, get more"* il tema dell'iniziativa promossa dalla Regione presso la sede dell'Ambasciata italiana a Berlino, e che ha visto confrontarsi, tra gli altri, **Helmut Tschiersky** presidente dell'Ufficio federale tedesco per la protezione dei consumatori e la sicurezza alimentare e **Antonio Iaderosa** direttore dell'Ispettorato tutela della qualità e repressioni frodi del ministero delle Politiche agricole.

“E’ fondamentale rafforzare l’azione comune europea in questa direzione- ha sottolineato l’assessore regionale all’Agricoltura, **Simona Caselli**-. Ma occorre affiancare all’attività di contrasto vera e propria una corretta informazione specie di fronte a quell’ampia ‘zona grigia’ di etichette che, pur aiutandosi con la popolarità della gastronomia italiana, non risultano perseguibili dal punto di vista legale. Come Regione oltre a collaborare con i consorzi di tutela stiamo lavorando con forza in questa direzione. Questa missione in Germania è solo una delle tappe dell’attività di promozione sui mercati esteri a favore dei nostri prodotti Dop e Igp che abbiamo condotto in questi anni. Un’attività di diplomazia agroalimentare che in questi anni ci ha permesso di rafforzare la reputazione delle nostre eccellenze sui mercati esteri, aiutando i consumatori a fare una scelta consapevole rispetto a prodotti che di italiano non hanno né la qualità delle materie prime, né il rispetto delle tecniche di produzione”.

La **contraffazione alimentare** genera un fatturato stimato di circa **54 miliardi di euro** all'anno ovvero più del doppio dell'attuale valore delle esportazioni italiane di prodotti agroalimentari: 23 miliardi di euro, di cui circa il 15% dell’Emilia-Romagna. Importanti passi in avanti sono stati fatti da quando vige all’interno dell’Unione europea la *Protezione ex officio* che impone a ciascuno stato membro l’obbligo di intervenire a tutela dei prodotti a indicazione d’origine anche di altre nazioni. Ma non solo, grazie a iniziative di controllo messe in atto dall’ICQRF, buona parte delle evocazioni illegittime delle denominazioni italiane posso essere bloccate, anche nel campo dell’e-commerce.

Grazie agli accordi con **Alibaba, Amazon e Ebay**, vengono ritirati dal mercato prodotti che si pongono in concorrenza sleale con Dop e Igp. Anche i Consorzi di tutela partecipano alle azioni di contrasto, avviando azioni legali. Tra i settori su cui intervenire anche quello dell’etichettatura dei prodotti alimentari che utilizzano come ingredienti prodotti a Dop o Igp.

Un’informazione quella sui prodotti Dop e Igp, che deve metterne in evidenza anche le **qualità nutrizionali**, come è stato sottolineato nel corso di un’iniziativa dedicata ai corretti stili di vita e alla dieta mediterranea, promossa dalla Regione ancora a Berlino e che ha visto la partecipazione tra gli altri di **Ivano Vacondio**, presidente di Federalimentare, **Ronen Dimant** di Barilla Central Europe e **Luigi Angelini** di Technogym Wellness Foundation.

In **programma dall’11 al 15 novembre**, per promuovere e valorizzare le produzioni agroalimentari dell’Emilia-Romagna, con tappa oltre che a Berlino anche a **Francoforte e Monaco**, la Settimana della cucina italiana nel mondo è un’iniziativa promossa dai **ministeri degli Affari esteri** e delle **Politiche agricole**, insieme a quelli dello **Sviluppo economico e dell’Istruzione**. La missione emiliano-romagnola è organizzata in collaborazione con l’**Ambasciata italiana a Berlino**, la **Camera di commercio italo-tedesca di Baviera**, la **Camera di Commercio italo tedesca** e il supporto dei **Consolati italiani di Monaco di Baviera e Francoforte**. /PF

In allegato: il presidente Bonaccini e l’assessora Caselli durante il taglio del nastro e l’inaugurazione della Settimana della cucina in Germania