

L'AGROALIMENTARE ALLA PROVA DELLA RIPARTENZA

Indicazioni geografiche: 4 Consorzi accendono i riflettori sulle prospettive del settore

Si avvia una riflessione comune sul futuro da proporre al food Made in Italy, tra nuove abitudini di consumo e scenari internazionali che cambiano. Incontro operativo e conviviale, orchestrato dagli chef stellati Chicco e Bobo Cerea, occasione di omaggio a un territorio simbolo della capacità del nostro Paese di affrontare la pandemia e riprogrammare il domani.

Brusaporto (BG), 7 luglio – Il Made in Italy mai come oggi vince se impara a suonare come un'orchestra, promuovendo non un singolo prodotto quanto la nostra cultura, il nostro territorio, il nostro stile di vita. E facendolo con operazioni concrete. È questo il messaggio corale di 4 Consorzi di Tutela – *Consorzio Vino Chianti, Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, Consorzio Tutela Provolone Valpadana, Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG* - che insieme rappresentano circa 4.800 aziende e generano un fatturato di quasi 1,8 miliardi di euro e che hanno scelto di ritrovarsi, in un momento storico così delicato, con la volontà di avviare una riflessione comune su problemi e prospettive di un settore pilastro del nostro tessuto economico, che ha saputo reggere meglio di ogni altro all'onda d'urto della pandemia, ma che è chiamato ad una prova di maturità su molti fronti. La prova generale di questa composizione corale, affidata all'interpretazione di Chicco e Bobo Cerea, si è svolta alle porte di Bergamo, dove i quattro Consorzi si sono confrontati con Key Opinion Leader e Stakeholder del settore su argomenti chiave per il futuro del Made in Italy. L'evento è stato realizzato con il contributo del Ministero per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Un incontro "operativo", ma anche un omaggio a un territorio che ha pagato un tributo drammatico fin dalla prima fase della pandemia e che è diventato simbolo della volontà e della capacità del nostro Paese di affrontare la crisi e porre le basi per una ripartenza.



Chiara e forte la ricetta dei 4 Consorzi per affrontare il cambiamento e **cogliere la storica opportunità offerta dal Recovery e dal piano europeo "Farm to Fork"**: unire le forze, incentivare il brainstorming e mettere sul tavolo alcune proposte o indicazioni da cui ipotizzare un salto di qualità per il prossimo futuro.

Tra i temi "sul piatto", l'esigenza, avanzata dal *Consorzio Tutela Provolone Valpadana*, di **individuare canali alternativi** per la valorizzazione del prodotto DOP da affiancare al mondo Ho.Re.Ca. "Nel periodo di emergenza - ha spiegato il Presidente **Libero Giovanni Stradiotti** - le aziende associate hanno fatto del loro meglio per cercare soluzioni originali da proporre al consumatore finale, incentivando innovazione, sostenibilità e delivery".

E se il mondo del fuoricasa sta sperimentando nuove formule di sviluppo, anche chi in questi mesi ha registrato un favorevole trend di consumo sarà chiamato a mettere in campo strategie di sviluppo. È il caso della pasta, alimento simbolo del made in Italy e caposaldo della dieta mediterranea, che ha dovuto affrontare un'impennata di produzione, soprattutto sui formati iconici, proseguita ben oltre la prima fase della pandemia. Come rileva l'ultima analisi Doxa la pasta è stato infatti l'alimento più cucinato nell'ultimo anno. "Le aziende - ha ricordato il Presidente del *Consorzio Pasta di Gragnano IGP*, **Massimo Menna** - hanno fatto fronte al boom di richieste dall'Italia e dall'Estero senza mai venire meno ai principi di eccellenza produttiva. Ora la sfida è **rafforzare l'efficacia dell'azione consortile** nell'attività di promozione e tutela a beneficio della denominazione, del consumatore e del nostro straordinario patrimonio gastronomico".

Un patrimonio che si rafforza anche nello scambio con l'estero e nella capacità di far arrivare sulle tavole di tutti i consumatori il nostro prodotto, la nostra storia e la nostra cultura. Emblematica la vicenda dell'Asti con le sue "bollicine", le più brindate al mondo, che non a caso ha acceso i riflettori sulle prospettive dell'export, punto di forza e orgoglio di un prodotto bandiera d'Italia, che sconta però in patria un livello di conoscenza non all'altezza della sua ricchezza e varietà di proposta. "Ci troviamo in un momento storico molto delicato" - ha puntualizzato il presidente del *Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG* **Lorenzo Barbero**. "Sarà strategico continuare a lavorare per **rendere contemporaneo e d'appeal anche per i giovani un prodotto storico** nel panorama enologico italiano, andando a contrastare gli stereotipi che vedono l'Asti spumante e il Moscato d'Asti solo in abbinamento ai dolci. Sarà inoltre fondamentale lavorare sulla promozione dell'ampia gamma di versioni dell'Asti DOCG, valorizzando la



cultura enogastronomica nel suo insieme, anche a livello nazionale. Ecco il perché di questo progetto a carattere eno-gastronomico sul mercato domestico insieme con gli altri Consorzi”.

Un impegno che andrebbe indirizzato anche alla verifica del corretto funzionamento degli strumenti di lavoro e degli ingranaggi che regolano – e in alcuni casi frenano - il settore. “Le crisi – ha affermato il presidente del *Consorzio Vino Chianti*, **Giovanni Busi** – sono momenti di rottura, che vanno vissute anche come opportunità per ripensare al proprio modo di agire. Per questo crediamo sia doverosa, specialmente ora, una **riflessione concreta sul carico burocratico** a cui sono sottoposte le aziende. Una proposta da cui partire potrebbe essere quella di individuare un unico soggetto regolatore per i controlli”. Riflessione infine sul tema Brexit, particolarmente sentito dal mondo vitivinicolo, che auspica il raggiungimento di un accordo sulla protezione delle Indicazioni Geografiche con il Regno Unito e invita ad una azione di sostegno e promozione ad hoc sul mercato.

Al termine della serata due premi speciali sono stati consegnati: uno al padrone di casa, lo chef **Chicco Cerea, in rappresentanza della famiglia**, per il coraggio e l’esempio dimostrato nei mesi terribili della prima ondata di Covid e per la capacità di reagire con fermezza, spirito solidale, creatività e passione anche di fronte alla seconda ondata di questo virus che ha messo a dura prova in modo particolare la categoria della ristorazione, che in un anno ha perso oltre il 36% del suo valore, tornando indietro di 20 anni*.

Una targa è stata assegnata **anche alla città di Bergamo**, come simbolo di un'Italia che resiste, e che verrà consegnata al Sindaco **Giorgio Gori** confermato fino all’ultimo alla cena, ma trattenuto a Roma da impegni istituzionali.

*Rapporto 2021 "La Roadmap del futuro per il Food&Beverage", curato da The European House – Ambrosetti



Metti una sera a cena... I Consorzi

Il Consorzio Vino Chianti, il Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP, il Consorzio Tutela Provolone Valpadana e il Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG complessivamente rappresentano circa 4.800 aziende, generano un fatturato del valore di quasi 1,8 miliardi di euro, con percentuali variabili di export dal 12 all'85%, con una produzione, dati 2020, rispettivamente di:

92 mila tonnellate di pasta di **Gragnano IGP** per un valore al consumo di 300 milioni di euro;

oltre 7.300 tonnellate di **Provolone Valpadana DOP** in varietà dolce e piccante per un valore al consumo di oltre 90 milioni di euro;

55 milioni di bottiglie di **Asti DOCG** e 38 milioni di bottiglie di **Moscato d'Asti DOCG** per un valore al consumo di 655 milioni di euro.

una media di 86 milioni di bottiglie all'anno di **Chianti DOCG** per un valore al consumo di 715 milioni di euro.

[Cartella stampa completa e immagini disponibili al link:](#)

<https://www.dropbox.com/sh/7po8vkgu5ao0vlf/AABIKOG5VUS-vQHljwQkxhHa?dl=0>

