

Home > Eventi > Quattro Consorzi accendono i riflettori sulle prospettive del food Made in Italy

EVENTI

Quattro Consorzi accendono i riflettori sulle prospettive del food Made in Italy

Consorzio Vino Chianti, **Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano IGP**, **Consorzio Tutela Provolone Valpadana**, **Consorzio per la Tutela dell'Asti DOCG** hanno avviato una riflessione comune sul futuro da proporre al food Made in Italy: il primo incontro è stato guidato dagli chef Chicco e Bobo Cerea

By Redazione - 12 Luglio 2021

SEARCH



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 quattro 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.



Realizzato con il contributo
del Mipaaf concesso
con il DM 20588
del 14/04/2020

mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali

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 Horeca. *"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 enogastronomico sul mercato domestico insieme con gli altri Consorzi".



I RAPPRESENTANTI DEI CONSORZI E CHICCO CERA

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*.

ads_vist

LAVORO CERCO - OFFRO

Offerta di lavoro – Barista – Como

Offerta di lavoro pubblicata sul portale Adecco : Sei un barista con esperienza nel settore? Stiamo ...

Offerta di Lavoro – Aiuto Pizzaiolo – Roma Nord

Offerta di lavoro pubblicata dal portale Infojobs : Lavoropiù Spa – Divisione Horeca – r...