Il ministro Martina a Reggio Emilia: il futuro del Parmigiano Reggiano

nicola-bertinelli-e-maurizio-martina-f6dbde6e

Il Ministro **Maurizio Martina** ha incontrato venerdì 15 dicembre, presso la sede del **Consorzio del Parmigiano Reggiano** a Reggio Emilia, gli allevatori e i caseifici produttori del Re dei Formaggi. Una filiera importante, composta da **3mila allevamenti** e da **330 caseifici** che producono un fatturato al consumo pari a **2,3 miliardi di euro**. Un'occasione di confronto sulla situazione del comparto e sulle sfide per il futuro.

"La filiera del Parmigiano Reggiano sta vivendo un periodo di grandi soddisfazioni su più fronti. Per il 2017 è prevista una **crescita complessiva della produzione del 5%** che porterà ad un totale di 3,65 milioni di forme: il livello più elevato nella storia millenaria della Dop" ha affermato **Nicola Bertinelli**, presidente del Consorzio di tutela.

"Il Parmigiano Reggiano è riuscito a superare brillantemente la tempesta della fine delle quote latte UE – continua Bertinelli – grazie soprattutto alla **crescita dei mercati esteri** che ci stanno dando molte soddisfazioni. Se nel 2007 la quota export era pari al 15%, lo scorso anno ci siamo attestati intorno al 38% e prevediamo un'ulteriore crescita per gli anni a venire, supportata da un maggiore investimento in comunicazione all'estero".

"La sfida per il futuro? **Gestire la crescita di produzione in modo razionale, mantenendo una buona remunerazione per le aziende**. Per fare questo, lavoreremo in Italia per invogliare i consumatori che comprano i formaggi a pasta dura a scegliere il nostro prodotto, spiegando per quale motivo vale la pena scegliere la genuinità e l'assoluta naturalità del Parmigiano Reggiano. Ed investiremo sull'estero, per aumentare le vendite nei Paesi vocati al nostro prodotto (Francia, Germania, Regno Unito, Usa e Canada), ed aprirci a nuovi mercati, ad esempio ai Paesi del Golfo che mostrano un interesse crescente verso il Parmigiano Reggiano".

Il Parmigiano Reggiano non solo è garante della qualità italiana nel Food, rappresenta anche un volano per il territorio. **Solo nel 2017 sono stati circa 100mila i turisti che hanno visitato gli allevamenti e i caseifici di produzione**. L'iniziativa "**Caseifici Aperti**" ha riscosso ampi consensi ed è ormai alla sua decima edizione. Lo scorso autunno, sono stati ben 57 i caseifici in tutto il territorio d'origine (Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna a sinistra del fiume Reno e Mantova a destra del fiume Po) che hanno deciso di aprire la porte ai consumatori per permettere loro di toccare con mano come nasce il Re dei Formaggi, e acquistare direttamente dai produttori.

Visite guidate al caseificio e ai magazzini di stagionatura, spacci aperti, eventi per bambini e degustazioni, viaggi alla scoperta della zona d'origine, delle sue terre ricche di storia, arte e cultura: sono queste le attività che saranno al centro delle **azioni di marketing del Consorzio**.

"Il Parmigiano Reggiano è stato collocato da IPSOS **tra i primi 10 brand mondiali per reputazione e valore**. Un motivo di grande soddisfazione per allevatori e caseifici che sono orgogliosi di rappresentare la più importante Dop italiana, ma anche una notevole responsabilità che impone al Consorzio di dare l'esempio e di dettare la strada nel rispetto della qualità, dell'identità e delle regole condivise" ha commentato Bertinelli.

"Cosa chiediamo alla politica? Non chiediamo sussidi, né contributi. **Chiediamo strumenti e regole per riuscire a rimanere sul mercato a un prezzo adeguato al valore del nostro prodotto**. Chiediamo supporto nella **lotta alla contraffazione e all'Italian Sounding**. In Europa il nostro sistema di vigilanza e repressione ha quei livelli di efficacia che ancora non sono possibili in tutto il mondo e ai quali l'Unione Europea deve assolutamente puntare. Fuori dall'Unione, si registra infatti un diffuso utilizzo ingannevole di richiami alla nostra denominazione e all'origine geografica del Parmigiano Reggiano, con evidenti ripercussioni negative sulle nostre possibili esportazioni. Chiediamo inoltre supporto negli accordi internazionali bilaterali e transnazionali, perché lo sviluppo del nostro prodotto è legato indissolubilmente alla crescita nei mercati estero" ha concluso Bertinelli.

L'incontro è stato moderato da **Mauro Rosati**, Direttore Fondazione Qualivita, che ha dichiarato: "Sicuramente la filiera dei prodotti DOP in questi anni ha rappresentato un valore aggiunto per l'Italia sia dal punto di vista economico che da quello sociale e culturale. I territori, con le loro eccellenze agroalimentari e vitivinicole, rappresentano un tratto distintivo del Made in Italy che non è fatto solo di tradizione ma, oggi più che mai, di innovazioni, tecnologie e giovani. La filiera del Parmigiano Reggiano DOP ha contribuito in maniera determinate a questo cambiamento che ha proiettato l'agricoltura italiana in una nuova fase".

Il meeting è stato anche l’occasione per una riflessione sul nuovo libro del Ministro Maurizio Martina: “**Dalla Terra all’Italia**”, un testo dichiaratamente ottimista in cui racconta la passione, la fatica e la voglia di farcela di tanti giovani che stanno rilanciando l’agricoltura e l’alimentazione in un’ottica moderna e innovativa, sensibile alle istanze ecologiche e ai princìpi di cittadinanza e solidarietà.