

ECONERRE - La Food Valley in Germania



Missione della Regione per la Settimana della cucina italiana nel mondo che porta la Food Valley in Germania dall'11 al 15 novembre destinazione Berlino, Monaco e Francoforte. Il mercato tedesco è il principale per i prodotti della Food Valley: oltre il 18% del totale e un valore di quasi 1,2 miliardi di euro.

E' già oggi il **principale mercato** di destinazione per l'agroalimentare emiliano-romagnolo, un Paese in cui le eccellenze della **Food Valley** sono da tempo conosciute e apprezzate, ma che offre importanti opportunità di consolidamento e crescita.

Fa tappa in **Germania** la missione della **Regione Emilia-Romagna** guidata dal presidente **Stefano Bonaccini**, con la partecipazione dell'assessore all'Agricoltura, **Simona Caselli**, in occasione della quarta edizione della **Settimana della cucina italiana nel mondo**.

Dopo New York nel 2016, la Cina nel 2017 e il Canada nel 2018, destinazione **Berlino, Monaco e Francoforte**, per promuovere e valorizzare le produzioni agroalimentari dell'Emilia-Romagna, riservando una particolare attenzione ai temi del contrasto alle contraffazioni alimentari e alla logistica. Al centro del calendario di appuntamenti, anche il rafforzamento delle **relazioni istituzionali**, a partire dall'incontro del presidente Bonaccini con **il sindaco di Berlino, Michael Müller**, oltre a quelli dell'assessore Caselli con i rappresentanti dei **Governi del Brandeburgo e della Baviera**, alla vigilia delle importanti scadenze legate all'avvio della nuova Politica agricola comune.

E poi le collaborazioni nel campo della **ricerca**, dell'**innovazione**, della **formazione**: cambiamento climatico e agricoltura biologica in testa.

*"Una nuova importante opportunità per l'agroalimentare emiliano-romagnolo in un mercato per noi è strategico come quello tedesco- sottolinea **Bonaccini**-. In questi anni abbiamo lavorato a fianco del sistema produttivo per sostenere un settore di grande importanza per questa regione. Un impegno che abbiamo ribadito anche pochi giorni fa a Bruxelles dove abbiamo ribadito il nostro no ai dazi e chiesto all'Europa aiuti concreti per i nostri agricoltori e produttori. Un impegno che portiamo avanti ogni giorno a tutela di un settore che vale 20 miliardi di euro, esporta in tutto il mondo per quasi 8 miliardi di euro, con un trend in continua crescita.*



Il presidente della Regione Emilia-Romagna, Stefano Bonaccini

Un comparto- aggiunge il presidente della Regione- che dà lavoro, produce reddito, valorizza e promuove il nostro territorio, puntando sulla qualità dalla terra alla tavola, forte di una rete di piccoli e grandi marchi famosi in tutto il mondo e del record europeo di prodotti a denominazione d'origine, con 44 specialità DOP e IGP".

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 italiana in Germania** e il supporto dei **Consolati italiani di Monaco di Baviera e Francoforte**.

La Food Valley in Germania: lotta alla contraffazione



Rafforzare l'azione comune europea a contrasto dell'*Italian sounding*, **la contraffazione alimentare**, un fenomeno che 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. Questo uno dei temi al centro del primo appuntamento a **Berlino** : **"Lo straordinario gusto italiano: acquista autentico italiano, ottieni di più"**. Un workshop in cui si sono confrontati **l'Ispettorato repressioni frodi** del ministero delle Politiche agricole e **l'Ufficio federale tedesco per la protezione dei consumatori e la sicurezza alimentare**.

Intensificare dunque **l'impegno contro la contraffazione alimentare**, un fenomeno in crescita, che penalizza pesantemente il Made in Italy, a partire dai prodotti della Food Valley. 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.



Bonaccini al taglio forma di Parmigiano Reggiano

*"I nostri prodotti- ha sottolineato il presidente della Regione, **Stefano 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".*

Italian sounding, un fenomeno da contrastare

*"The extraordinary italian taste: buy authentic italian, get more" il tema dell'iniziativa promossa dalla Regione nella 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 precisato 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 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”.



Intervento di Simona Caselli

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 possono 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.



Avvio ufficiale della settimana

Il **taglio del nastro** della Settimana della cucina italiana è avvenuto nel nome di **Federico Fellini**, di cui nel 2020 verrà celebrato il centenario della nascita. “Dal cibo al cinema: l’incredibile mondo commestibile di Federico Fellini”, come filo rosso per indagare i tanti legami tra gastronomia e film del grande regista.

Nella stessa giornata la proiezione del film “**La notte non fa più paura**” di Marco Cassini, dedicato al terremoto del 2012 e alla ricostruzione. Un’occasione per discutere dell’impatto di questo drammatico evento sull’economia e sulla popolazione dell’Emilia-Romagna, ma anche della sua capacità di rialzarsi e ripartire.

Gli incontri con il sindaco di Berlino e Ministri dell’agricoltura dei Land tedeschi



Bonaccini in cucina

Nei giorni in cui tutto il mondo ricorda la caduta del muro di Berlino, l'incontro del presidente della Regione **Bonaccini** con il **sindaco della capitale tedesca, Michael Müller**: l'occasione per rafforzare le relazioni tra i due territori e ribadire i valori di un'Europa forte, coesa e solidale. Solo il primo di una serie di appuntamenti istituzionali tra l'assessore **Caselli** e i **ministri dell'Agricoltura di Brandeburgo, Jorg Vogelsanger e Baviera, Michaela Kaniber**. Appuntamenti per discutere le questioni legate all'avvio della nuova Pac e alla necessità di dialogo tra le regioni europee.

Conoscere la qualità: lo spazio Emilia-Romagna presso il Markthalle Neun



L'ambasciatore Mattiolo, l'assessore Caselli e addetti Casa Artusi

Sempre a Berlino, l'inaugurazione dello spazio Emilia-Romagna al **Markthalle Neun**, uno storico mercato coperto frequentato soprattutto dai giovani. E' solo la prima di una serie di iniziative volte a far conoscere i **prodotti Dop e Igp** emiliano-romagnoli, le loro qualità nutrizionali, l'eccellenza delle materie prime e il modo migliore per cucinarli e degustarli. In collaborazione tra gli altri con **Casa Artusi** e i **Consorzi Aceto Balsamico di Modena Igp, Aceto Balsamico tradizionale di Modena Dop, Mortadella Bologna Igp, Parmigiano Reggiano Dop, Riso del Delta del Po Igp, Prosciutto di Parma Dop, Salumi Piacentini.**



L'ambasciatore Mattiolo e l'assessore Caselli

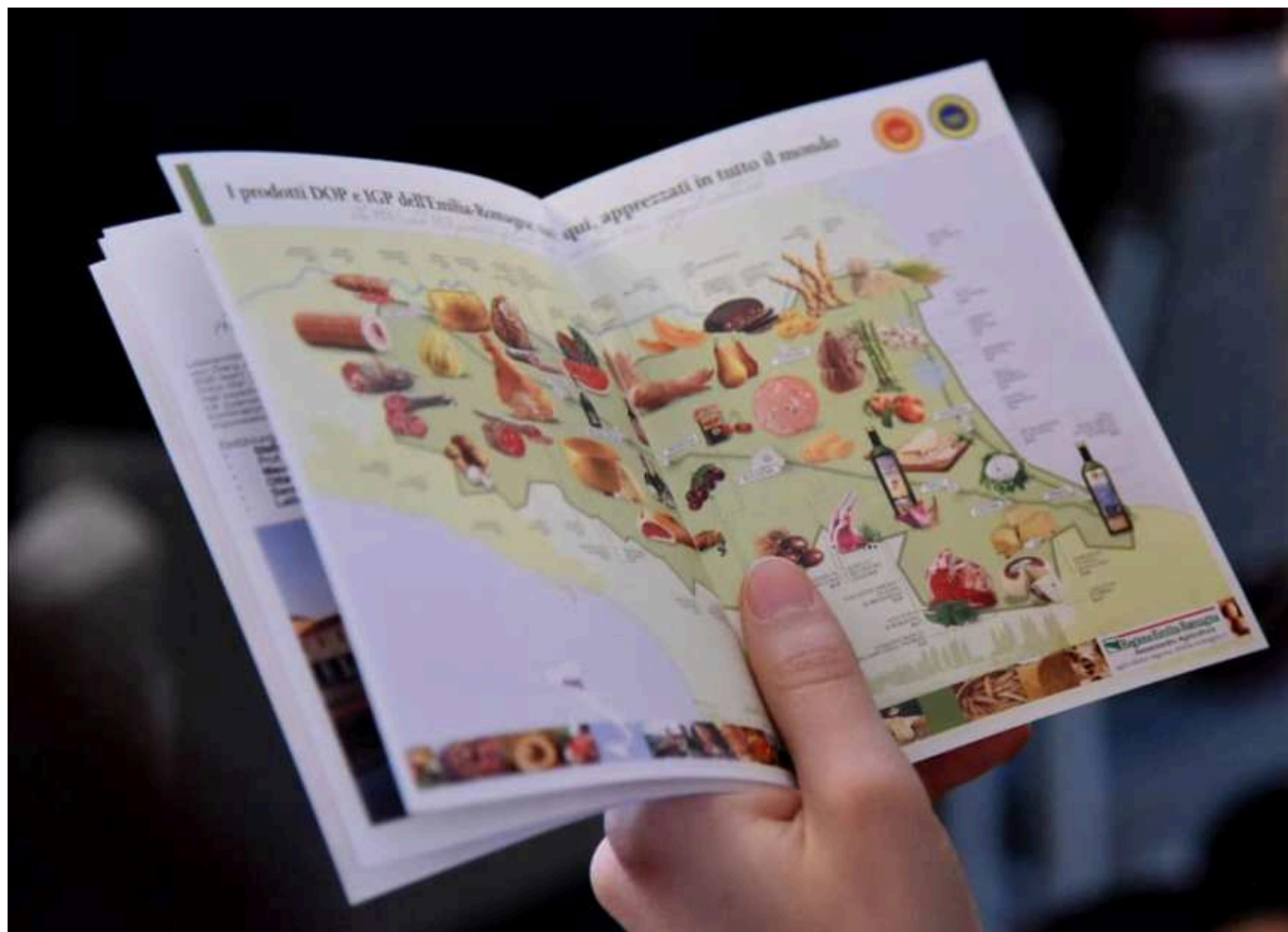
“Un grande successo per le nostre promozioni alla Markthalle Neun, alla presenza anche dell'ambasciatore Luigi Mattiolo - dice l'assessore Caselli - Più di 1000 persone hanno assistito alle nostre presentazioni guidate ed agli showcooking e molte di più si sono fermate per un assaggio o per dare un'occhiata. Quando andiamo in missione per promuovere i nostri prodotti amiamo farlo in mezzo alla gente, ai consumatori, per comunicare loro il nostro entusiasmo e per raccontare direttamente la qualità e la bontà dei nostri prodotti, spiegare come distinguere quelli veri e far vedere come vanno consumati o cucinati“.



La sfogliana di Casa Artusi rappresentata anche dalla presidente Laila Tentoni

Al Markthalle Neun formidabile come sempre Casa Artusi con le sue Mariette ed i suoi Cuochi che garantiscono sempre una grande attenzione del pubblico. *“È stato davvero un grande successo che ha superato ogni aspettativa”* chiude l'assessore Caselli.

Una piattaforma logistica emiliano-romagnola a Francoforte



La mappa dei prodotti DOP e IGP dell'Emilia-Romagna

Con una quota di oltre il 18% sul totale, pari a quasi **1,2 miliardi di euro**, in crescita rispetto al 2013 del 4,8% (dati 2018), la **Germania** rappresenta il **primo mercato** di destinazione dell'export agroalimentare emiliano-romagnolo. Frutta, salumi, vino e conserve vegetali i prodotti più venduti. Tra gli obiettivi della missione anche la creazione di una **piattaforma logistica** dell'Emilia-Romagna a **Francoforte**. Un'opportunità importante per superare la frammentazione e le diseconomie attuali, dando ancora più forza a capacità competitiva all'export emiliano-romagnolo verso il Nord Europa. Se ne parlerà durante un incontro a Francoforte giovedì 14 novembre. Ma al tema del rafforzamento delle relazioni commerciali tra Emilia-Romagna e Germania saranno rivolte diverse iniziative anche a Monaco il 13 novembre. Appuntamenti che vedranno la partecipazione dei **Centri agroalimentari di Bologna, Parma, Rimini e il Mercato Ortofrutticolo di Cesena**.

Con la Regione, il sistema agroalimentare emiliano-romagnolo



Una delegazione in rappresentanza di tutto il sistema agroalimentare emiliano-romagnolo: dalla produzione alla commercializzazione, passando per la ricerca. Con la Regione sono in Germania

le **Confederazioni agricole, Alleanza delle Cooperative, le Università di Bologna, Parma e Piacenza, il Cnr e la Fao, l'Ispettorato tutela della qualità e repressione frodi del ministero delle Politiche agricole.**

E ancora: **Barilla, Technogym, Macfrut, Casa Artusi, Enoteca regionale, Unioncamere Emilia-Romagna, i Centri agroalimentari di Parma e Bologna, il Mercato ortofrutticolo di Cesena, Assica.**



Tra i Consorzi di prodotti a indicazione geografica: **Aceto Balsamico di Modena Igp**, **Aceto Balsamico tradizionale di Modena Dop**, **Mortadella Bologna Igp**, **Parmigiano Reggiano**

Dop, Riso del Delta del Po Igp, Prosciutto di Parma Dop, Salumi Piacentini./ PF

ECONERRE

ECONOMIA EMILIA-ROMAGNA

Direttore responsabile: Claudio Pasini. Segreteria di redazione c/o Unioncamere

Viale Aldo Moro, 62 - 40127 Bologna (BO) - Tel. 051 637 70 26 - Fax. 051 637 70 50 - Email: comunicazione@rer.camcom.it

"Econerre-economia Emilia-Romagna" (Autorizzazione del Tribunale di Bologna n. 6285 del 27 aprile 1994 - Iscrizione ROC - Registro Operatori Comunicazione n. 26898)