

## Agroalimentare Tipico Ligure, ricette per lo sviluppo a Sestri Levante

di **Redazione**

13 Ottobre 2015 - 14:07



Si è svolto ieri, a **Sestri Levante**, il Convegno “Unione Europea e prodotti agroalimentari tipici liguri”, organizzato dallo studio legale genovese “Conte&Giacomini”, il cui obiettivo era presentare le ampie opportunità , nel settore agroalimentare tipico, conseguenti all’acquisizione di denominazioni o certificazioni di qualità , ma anche illustrarne i più opportuni processi, a seconda delle dimensioni produttive.

Come ha segnalato Achille Tonani (Agroqualità/Gruppo Rina) l’agroalimentare italiano (2° posto nel manifatturiero) è in ripresa, ed entro il 2020 dovrebbe impiegare ulteriori 100.000 occupati. Questo trend si basa anche sul processo di qualificazione delle nostre produzioni agroalimentari tipiche, che già oggi rappresentano il 21% di quelle europee, coinvolgono 80.000 operatori per un fatturato al consumo di 6,6 miliardi di Euro. Un primato importantissimo, per l’Italia, ma anche costantemente attaccato da contraffazioni e attacchi di natura agri-mafiosa, il cui fatturato-danno è di circa 60 miliardi di euro annui, il doppio dell’export italiano.

“La Liguria ad oggi ha raggiunto solo un numero limitato di denominazioni (4 nel settore

agroalimentare e 8 DOC nel settore vinicolo ) classificandosi fanalino di coda in Italia ” - ha indicato Sergio Carozzi (Camera di Commercio di Genova) - “ma vi sono dei motivi specifici, legati essenzialmente alla dimensione delle nostre produzioni , molto più limitate e territoriali rispetto a quelle di altre regioni italiane, e che quindi non hanno le dimensioni di scala per supportare i costi del processo e delle conseguenti certificazioni”. Ma il potenziale è ampio (sono quasi 300 i prodotti tipici agroalimentari della nostra regione) , ed una valida alternativa è l’acquisizione del Marchio Collettivo Geografico, segno di identità e distinguibilità, e, per il consumatore, garanzia di unicità e provenienza del prodotto.

Ulteriore tema evidenziato dal Convegno è la necessità di una corretta, intelligente e significativa comunicazione a favore di tali produzioni, in grado di suscitare interesse e rafforzare nel tempo l’immagine di cibi e luoghi. E’ questa la via segnalata da Roberto Panizza, presidente dell’Associazione Palatiferi le cui gare di produzione di “pesto al mortaio” si stanno espandendo nel mondo, che hanno portato il “pesto genovese” nei menu di America e Giappone, e che recentemente ha iniziato il processo per l’ottenimento della denominazione di “bene immateriale Unesco” proprio per tale storico processo produttivo. Un argomento sostenuto da Lucio Bernini, del Consorzio Focaccia di Recco col formaggio ( la DOP è arrivata di recente, dopo 10 anni dall’inizio del processo), sempre più presente promozionalmente nelle maggiori manifestazioni nazionali ed internazionali.

Per la comunicazione e promozione un appoggio arriverà anche da Regione Liguria, come ha indicato Francesca Montaldo dell’Agenzia di promozione turistica regionale “In Liguria”, citando il lavoro che si è intrapreso con il dipartimento Agricoltura proprio in tal senso, a supporto di una corretta e sinergica comunicazione delle nostre tipicità enogastronomiche.

Significativi sono stati anche gli interventi del sindaco di Sestri Levante, Valentina Ghio, del presidente dell’Ordine degli Avvocati di Genova, Alessandro Vaccaro, dell’avvocato Giuseppe M. Giacomini, di Francesco Santini di Accredia, di Franco Bruzzo per il Consorzio per la Tutela dell’Olio Extra Vergine di Oliva DOP Riviera Ligure, di Augusto Comes di Federcoopesca Liguria, di Roberta Cevasco dell’ Università degli Studi in Scienze Gastronomiche di Pollenzo e del rappresentante della scuola di panificatori Iscot Liguria.