

Modena ECONOMIA

e-mail: cronaca.mo@gazzettadimodena.it

MISSIONE IN CINA » LA REGIONE EMILIA ROMAGNA PUNTA SUL MERCATO ASIATICO

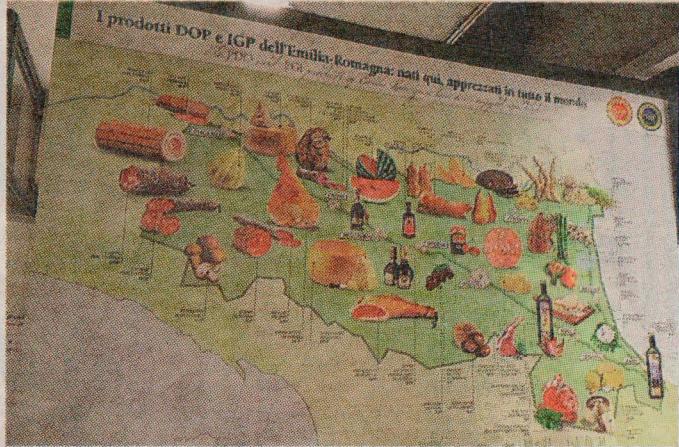
Eccellenze modenesi “star” a Shanghai

Aceto Balsamico e Parmigiano alla Settimana della Cucina inaugurata dal governatore Bonaccini e dall'assessore Caselli

Le eccellenze agroalimentari regionali, e in particolare quelle modenesi come Parmigiano Reggiano e Aceto Balsamico, sono le stelle al centro dell'attenzione nella missione in Cina voluta dalla Regione Emilia Romagna guidata dal governatore Stefano Bonaccini e dall'assessore all'agricoltura Simona Caselli.

La cosiddetta "Food Valley" punta infatti alla Cina, un mercato enorme nel quale giocare la carta della qualità mettendo in campo i 44 Dop e Igp che fanno dell'Emilia-Romagna la regione europea con il maggior numero di prodotti certificati. L'occasione è rappresentata dalla seconda edizione della Settimana della Cucina italiana nel mondo (da ieri a sabato prossimo), che è stata inaugurata a Shanghai dal presidente Bonaccini, nell'ambito di 'Riso', l'importante salone dedicato al food che ha aperto i battenti la scorsa primavera.

«È un onore - ha detto Bo-



A sinistra la "mappa" dei prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna presentata a Shanghai e a fianco l'inaugurazione della Settimana della cucina



sell - spiegando anche come sono fatti e realizzati. Vogliamo rafforzare la nostra presenza in Cina. Per ora possiamo esportare solo alcuni prodotti e in particolare Parmigiano Reggiano, Prosciutto di Parma e Aceto balsamico di Modena Igp. Ma lavoriamo per allarga-

re questo paniere e intanto siamo qui con molti altri prodotti, il cui standard di qualità è altissimo per il mercato cinese».

La ricca pattuglia delle eccellenze enogastronomiche che dalla via Emilia sono approdate alla via della Seta è guidata da Parmigiano Reggiano Dop,

Prosciutto di Parma Dop, Aceto balsamico di Modena Igp: da soli il 36% del fatturato nazionale di prodotti a indicazione geografica, con 2,4 miliardi di euro. Ma non ci sono solo loro. L'Emilia-Romagna rappresenta infatti con 44 specialità il territorio leader in Europa per

maggio di fossa di Sogliano e lo Scalzogno di Romagna. Un settore che nel suo complesso può rappresentare una grande opportunità per quanto riguarda le esportazioni in Cina, tanto più dopo l'intesa Ue-Cina sul reciproco riconoscimento (e relativa protezione contro le falsificazioni) di 100 indicazioni geografiche.

E proprio di tutela delle Dop e Igp e del superamento delle barriere non commerciali, ovvero della possibilità di far entrare altri prodotti Dop e Igp emiliano-romagnoli, il presidente Bonaccini e l'assessore Caselli hanno parlato nella terza giornata della missione della Regione in un primo incontro - sempre a Shanghai - con Wei Huang, direttore di AQ-SIQ, l'organismo cinese che si occupa di certificazione e controllo nei settori della qualità e della sicurezza alimentare.

Un altro incontro è in programma domani a Pechino.

mavera.

«È un onore - ha detto Bonaccini - essere qui a tagliare il nastro della Settimana della cucina emiliano-romagnola nel mondo a Shanghai, la capitale economica della Cina, un Paese con un potenziale straordinario per la qualità dei tantissimi nostri prodotti Dop e Igp e più in generale per tutto l'agroalimentare dell'Emilia-Romagna: una voce fondamentale della nostra economia, un elemento di forte identità e tradizione, ma anche, con la Food Valley, un prodotto turistico. La missione in Cina fa parte della nostra strategia per rafforzare il posizionamento dell'Emilia-Romagna nel mondo, dialogando con i territori più avanzati».

Dopo New York, vetrina del made in Emilia-Romagna nel 2016, quest'anno la scelta della Regione Emilia-Romagna è caduta sulla Cina.

«Abbiamo presentato tutti i prodotti dell'Emilia-Romagna al pubblico cinese - ha sottolineato l'assessore Simona Ca-