

Presentato il rapporto Ismea-Qualivita
In crescita la richiesta di prodotti certificati
ma è emergenza con il falso Made in Italy

DopEconomy il mercato d'ecceellenza

Il Rapporto Qualivita-Ismea 2018, l'indagine annuale che contiene l'analisi e l'interpretazione dei più significativi fenomeni socio-economici del comparto food&wine italiano dei prodotti di qualità certificata DOP IGP STG, la #DopEconomy. Nato dall'integrazione delle competenze sviluppate dall'Osservatorio Qualivita e dall'Osservatorio Ismea e dalla collaborazione con AICIG, Federdoc, la novità del Rapporto 2016 è la presenza di un innovativo monitoraggio delle conversazioni digitali mondiali relative alle Indicazioni Geografiche effettuato sui canali Web e Social Media.

Numerosi gli spunti di analisi nati dalla lettura dei dati e dei fenomeni collegati a partire dall'analisi del Ministro delle politiche agricole e del turismo Gian Marco Centinaio. "Il Rapporto Ismea-Qualivita rappre-

senta una fotografia delle eccellenze agroalimentari del nostro Paese. I numeri delineano uno scenario chiaro, dietro il quale c'è la qualità delle nostre eccellenze, c'è la passione, il lavoro dei nostri imprenditori. Ci sono storie e tradizioni da preservare e continuare a tramandare. C'è il sistema Italia. Non dobbiamo mai abbassare la guardia, dobbiamo spingere sempre di più sulla comunicazione per valorizzare ulteriormente il sistema della qualità, sfruttandolo nel migliore dei modi. Tra le nostre azioni è prioritaria la lotta all'Italian Sounding lesivo dei diritti dei consumatori ma anche degli interessi economici dell'intera filiera agroalimentare, che mette a rischio la lealtà



PER LA PRIMA VOLTA SUPERATI I 15 MILIARDI DI EURO IN FATTURATO PARI AL 18% DELLA PRODUZIONE TOTALE AGROALIMENTARE



IDATI

Italia prima al mondo per prodotti tutelati

Ancora primato mondiale per l'Italia che conta 822 prodotti DOP, IGP, STG registrati a livello europeo su 3.036 totali nel mondo con 4 nuovi prodotti registrati nel 2018. Il comparto delle IG italiane esprime i risultati più alti di sempre anche sui valori produttivi - #DopEconomy - e per la prima volta supera i 15,2 miliardi di euro di valore alla produzione per un contributo del 18% al valore economico del settore agroalimentare nazionale. Se il settore agroalimentare ha visto crescere il proprio valore del +2,1%, il settore delle DOP IGP ha ottenuto un risultato migliore pari al +2,6%. Continua a crescere l'export delle IG made in Italy che raggiunge gli 8,8 miliardi di euro (+4,7%) pari al 21% dell'export agroalimentare italiano.

degli scambi commerciali.i».

A delineare il valore e le potenzialità del settore è stato anche il Direttore Generale Ismea, Raffaele Borriello: "I dati che emergono dal Rapporto Ismea-Qualivita dimostrano come il sistema delle IG rappresenti ormai una solida realtà dell'economia agroalimentare italiana e quanto contribuisca al consolidamento della reputazione del made in Italy nel mondo. Senza dimenticare l'enorme valore aggiunto che può derivare dal legame tra territorio, turismo e enogastronomia. In questo contesto, il sistema delle IG può avere un ruolo centrale in un nuovo progetto di politica agraria nazionale in grado di va-

lorizzare il nostro modello di agricoltura nelle sue distintività, dove l'origine e la qualità dei prodotti sono elementi fondanti".

Nell'analisi di Mauro Rosati, Direttore Generale Qualivita, una sintesi delle principali sfide del settore IG italiano: "Si afferma in Italia la #DopEconomy che conta 200.000 imprese, 822 denominazioni e oltre 15,2 miliardi di valore alla produzione; nonostante questi dati positivi dobbiamo guardare subito al futuro perché nei mercati globali - dove trovano il loro maggiore valore economico le DOP IGP italiane - gli scenari cambiano sempre più rapidamente. Le sfide da cogliere sono molte: la riorganizzazione della governance del sistema delle IG partendo dall'Europa, una produzione più attenta all'ambiente, il rischio dazi e la costruzione di una nuova politica nazionale sulla qualità su cui rafforzare le basi dei distretti agroalimentari".

L.pigna

© RIPRODUZIONE RISERVATA

www.isaporidicorbara.it

NEI MIGLIORI RISTORANTI
E PIZZERIE GOURMET

i Sapori di Corbara
Corbari

POMODORINO
DI CORBARA