Enjoy European Quality Food, i prodotti Dop e Igp si promuovono in Europa

shutterstock-159285866-07c7b29b

Asti, Prosecco Superiore Docg, Vino Nobile di Montepulciano. Sono solo alcuni dei nomi che sono coinvolti in “Enjoy European Quality Food”, il progetto di promozione dei prodotti Dop e Igp in Europa che riparte dopo due anni di stop per la pandemia.

“Enjoy European Quality Food” promuoverà quella Dop Economy che, nel 2020, secondo il **Rapporto Ismea-Qualivita**, ha mosso 16,6 miliardi di euro alla produzione con un export a 9,5 miliardi di euro, il 20% del totale italiane, grazie a 578 prodotti Dop (170 agroalimentari e 408 vini), 257 Igp (di cui 118 vini) e tre Specialità Tradizionali Garantite (Stg): la Mozzarella, la Pizza Napoletana e l’Amatriciana Tradizionale.

“*Le imprese sul territorio* - ha affermato **Vittorio Emanuele Pisani**, capofila del progetto “Enjoy European Quality Food” - *stanno investendo su un processo culturale e organizzativo, fondato sull’innovazione, che consente tracciabilità e sicurezza alimentare: obiettivi fondamentali del settore per prepararsi alla transizione ecologica. Sia il comparto food, dove il processo di adeguamento richiede più tempo, sia il comparto vitivinicolo sono in prima linea per raccogliere la sfida*".

I prodotti coinvolti

Sono sei i **prodotti italiani partner del progetto** vino, olio, e formaggi: l’Asti Docg, il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg, il Vino Nobile di Montepulciano Docg, il Provolone Valpadana Dop, l’Olio Extravergine d’Oliva Toscano Igp, la Mozzarella Stg. Il progetto coinvolge quattro Paesi: **Italia, Germania, Spagna e Polonia**, nei quali verranno organizzati eventi rivolti ad avvicinare consumatori, trade e opinione pubblica al mondo dell’enogastronomia di qualità.

“*Anche il mercato del vino a denominazione di origine* - ha affermato **Riccardo Ricci Curbastro**, presidente Federdoc - *nel 2021 ha registrato trend positivi crescendo del 5,9%, con un aumento del 20% del mercato degli spumanti. Secondo un quadro tracciato da Sace il vino rappresenta un quarto dell’export dell’agroalimentare made in Italy ed al 2021 riporta vendite in incremento del 12,4% sull’anno precedente*”.

Tracciabilità e sostenibilità

La **tracciabilità** di filiera utilizzata dai Consorzi è il sistema che consente di mettere in risalto la provenienza di un prodotto, i suoi standard qualitativi e di sostenibilità ambientale, dunque la sua sicurezza alimentare. "*Le imprese italiane guardano con crescente interesse all’**applicazione della blockchain** per la tracciabilità dei loro prodotti. In poco tempo si è assistito ad una crescita notevole, a tal punto che il nostro Paese ospita il 9% dei progetti blockchain nell’agrifood a livello globale*”, ha commentato a questo proposito Chiara Corbo, direttrice dell’Osservatorio Smart Agrifood del Politecnico di Milano.

Ma il focus è anche sulla **sostenibilità**, soprattutto in alcuni territori, come sottolineato, per esempio, dal direttore del Consorzio del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg Diego Tomasi: “*La sensibilità per i temi legati alla tutela ambientale nel Conegliano Valdobbiadene è nata innanzitutto dalla comunità locale, che, per prima, ha preteso vigneti salubri, quindi, colline tutelate. Per questo già dal 2011 il **Consorzio di tutela del Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg** pubblica e diffonde il protocollo viticolo un documento d’indirizzo che mira ad una gestione del vigneto sempre meno impattante. Il protocollo viticolo è stato preso anche come riferimento dalle 15 amministrazioni comunali della denominazione che oggi vietano il glifosato su tutto il territorio, rendendolo la zona glifosate-free più estesa d’Europa. Ma una nuova sfida ci attende ovvero la gestione sostenibile del paesaggio così come richiesto dall’Unesco*”.