

Sommario Rassegna Stampa

Pagina	Testata	Data	Titolo	Pag.
	Rubrica			
	Distretto Agrumi di Sicilia			
	Focusicilia.it	22/03/2022	<i>Distretti del Cibo, Argentati: Serve una normativa semplice, chiara e uniforme</i>	2
	Foodaffairs.it	22/03/2022	<i>Prima uscita a un evento nazionale della Consulta dei Distretti del Cibo in occasione del premio Cop</i>	5
	Piacenza24.eu	21/03/2022	<i>Coppa d'Oro, il valore dell'Appartenenza incorona Piacenza centro europeo dei prodotti di qualita' cer</i>	10
14	Liberta'	19/03/2022	<i>"Dietro una fettina di salume c'e' il lavoro di una comunita'"</i>	13

FOCUSICILIA

[BUSINESS](#)
[INNOVAZIONE](#)
[LAVORO](#)
[LEGALITÀ & SICUREZZA](#)
[AMBIENTE](#)
[INFRASTRUTTURE](#)
[TURISMO](#)

[INFOIMPRESA](#)
[SPECIALI](#)



Distretti del Cibo, Argentati: "Serve una normativa semplice, chiara e uniforme"

Per la presidente del Comitato filiere della Consulta, intervenuta al premio Coppa d'oro, occorre valorizzare le piccole imprese "mettendole in connessione con il territorio"

Di Redazione 22 Marzo 2022



La Consulta nazionale dei Distretti del Cibo ha partecipato alla 14esima edizione del Premio Coppa d'Oro, promossa dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, svoltasi sabato scorso a Piacenza, scegliendo per la sua prima uscita ufficiale, la vetrina nazionale dedicata ad un prodotto di eccellenza dell'agroalimentare. "Siamo stati particolarmente contenti della presenza della Consulta", ha dichiarato Roberto Belli, vice presidente della Consulta dei Distretti del Cibo e direttore Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, "un'occasione per affrontare i temi legati alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari che caratterizzano il nostro variegato territorio e generano appartenenza, dalla Sicilia al Veneto, passando per la Sardegna; ma anche parlare degli strumenti, siano essi distretti del cibo, produttivi, di qualità, biodistretti e rurali, necessari ed estremamente efficaci per le nostre aziende e per lo sviluppo dei territori".

I numeri del sistema

Iscriviti alla newsletter

SOCIAL

18,249 Fans

313 Follower

288 Follower

- Pubblicità -

ULTIMI ARTICOLI

BUSINESS

Unict, start up e spin off in prima fila per presentare Borsa della Ricerca In.Sicily

FORMAZIONE

Unict, un hub digitale per la fruizione online dei musei e dei centri di ricerca

LAVORO

Vertenza Aias, Ugl: "Rinnovo contratti atteso dal 2012, accelerare confronto"

BANDI

Istruzione, pubblicata graduatoria master del Progetto Giovani 4.0

AMBIENTE

Fotovoltaico, il Consorzio Vini Doc Sicilia contrario ai pannelli in Val di Noto



“Sono strumenti che per loro stessa costituzione esprimono appartenenza, costruiti dal basso collaborano con le imprese e creano trasversalità con gli enti locali, includono tanto i grossi gruppi imprenditoriali quanto, e soprattutto, le piccole imprese, che solo attraverso questi strumenti possono essere valorizzate, così come le filiere, messe in connessione con il territorio”, ha esordito Federica Argentati, presidente del Comitato filiere della Consulta Nazionale Distretti del Cibo e presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, tra i relatori del convegno, a rappresentare la Consulta. Il sistema agroalimentare conta circa 136 distretti del Cibo; 351 prodotti Dop, Igp, Sgt, con 165 consorzi di Tutela, oltre al comparto vino che ne conta altri 526, con 121 Consorzi di Tutela per un totale di 841 specialità certificate; e 59 Bio-distretti.

L'impegno del Ministero

“La Consulta è uno strumento nuovo, grazie al quale siamo riusciti a rafforzare la collaborazione con il Mipaaf”, ha ricordato Federica Argentati, “lo straordinario risultato ottenuto con il finanziamento dei 20 programmi di distretto con i 120 milioni di euro, previsti nell'ultima Legge di Bilancio, che metterà al sicuro un investimento tra pubblico e privato di 309 milioni di euro, è una chiara dimostrazione di cosa significhi fare rete. Un sentito ringraziamento per l'attenzione, l'impegno e la determinazione a sostenere i Distretti del cibo, rivolgo al ministro Stefano Patuanelli e al sottosegretario Gianmarco Centinaio”. Il percorso è però ancora in salita. Il finanziamento, infatti, necessita delle partecipazioni delle regioni. In Sicilia sono state avviate delle interlocuzioni che hanno permesso di fare votare in Commissione Ue all'Ars una risoluzione che impegnerà il Governo regionale ad un cofinanziamento di otto milioni e 300 mila euro per i 4 programmi di distretto siciliani.

Le potenzialità dei Distretti

“Ad un legislatore moderno, consapevole della laboriosità espressa dal basso da questi strumenti, chiediamo un'armonizzazione normativa semplice, chiara ed uniforme. Il sistema ne ha bisogno”, ha sottolineato Federica Argentati, “così come, la Consulta, ha già chiesto la costituzione di un tavolo permanente con il Ministro delle Politiche Agricole per rendere i territori più funzionali alle esigenze delle imprese. Questi strumenti, siano essi Distretti del cibo, produttivi, rurali, Biodistretti, o agroalimentari di qualità”, ha concluso Federica Argentati, “hanno enormi potenzialità, portano con sé inclusione sociale e cultura etica. Perché lavorare insieme per la crescita del nostro territorio, recuperando quel principio già invocato da Olivetti, è appartenenza ed in questo, noi possiamo davvero fare la differenza”.

Distretti del Cibo, l'Ars chiede alla Regione di cofinanziare quattro progetti

- Pubblicità -

**Redazione**

Business, Lavoro, Ambiente, Legalità e Sicurezza. Focus Sicilia ha l'obiettivo di raccontare i numeri dell'isola più grande del Mediterraneo. Valorizzare il meglio e denunciare il peggio, la Sicilia dei successi e degli insuccessi. Un quotidiano che crede nello sviluppo sostenibile di una terra dalle grandi potenzialità, senza nascondere i problemi.

**DELLO STESSO AUTORE****LASCIA UN COMMENTO**

Commento:

Nome:*

Email:*

Sito Web:

Salva il mio nome, email e sito web in questo browser per la prossima volta che commento.

PUBBLICA COMMENTO



Società proprietaria ed editrice della testata
DEMETRA PROMOTION SRL – Via Antonio
Salandra 18, 00187 – Roma – P.Iva
15261731002. Testata registrata presso il
tribunale di Catania n.18/2019. Direttore
responsabile Desirée Miranda. Il giornale
non fruisce di contributi sull'editoria.

Seguici sui nostri canali social





HOME COMUNICAZIONE FOOD ▾ FOOD E MEDIA ▾ FOOD INFLUENCER ▾ FOOD TREND ▾ FOOD E SOSTENIBILITÀ ▾



FOOD E SOLIDARIETÀ ▾ NOVITÀ FOOD & BEVERAGE ▾ BUSINESS GDO HORECA ▾ FOOD DELIVERY ▾

COMUNICAZIONE FOOD

Prima uscita a un evento nazionale della Consulta dei Distretti del Cibo in occasione del premio Coppa D'Oro

Publicato 29 minuti fa



La Consulta nazionale dei Distretti del Cibo ha partecipato alla 14^a edizione del Premio Coppa d'Oro, promossa dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini, svoltasi sabato scorso a Piacenza, scegliendo per la sua prima uscita ufficiale, la vetrina nazionale dedicata ad un prodotto di eccellenza dell'agroalimentare.



“Siamo stati particolarmente contenti della presenza della Consulta– ha dichiarato Roberto Belli, vice presidente della Consulta dei Distretti del Cibo e direttore Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini – un’occasione per affrontare i temi legati alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari che caratterizzano il nostro variegato territorio e generano appartenenza, dalla Sicilia al Veneto, passando per la Sardegna; ma anche parlare degli strumenti, siano essi distretti del cibo, produttivi, di qualità, biodistretti e rurali, necessari ed estremamente efficaci per le nostre aziende e per lo sviluppo dei territori”.

“Sono strumenti che per loro stessa costituzione esprimono appartenenza, costruiti dal basso collaborano con le imprese e creano trasversalità con gli enti locali, includono tanto i grossi gruppi imprenditoriali quanto, e soprattutto, le piccole imprese, che solo attraverso questi strumenti possono essere valorizzate, così come le filiere, messe in connessione con il territorio”, ha esordito Federica Argentati, presidente del Comitato filiere della Consulta Nazionale Distretti del Cibo e presidente del Distretto Produttivo Agrumi di Sicilia, tra i relatori del convegno, a rappresentare la Consulta.

Il sistema agroalimentare conta circa 136 distretti del Cibo; 351 prodotti Dop, Igp, Sgt, con 165 consorzi di Tutela, oltre al comparto vino che ne conta altri 526, con 121 Consorzi di Tutela per un totale di 841 specialità certificate; e 59 Bio-distretti.

“La Consulta è uno strumento nuovo, grazie al quale siamo riusciti a rafforzare la collaborazione con il Mipaaf– ha ricordato Federica Argentati– lo straordinario risultato ottenuto con il finanziamento dei 20 programmi di distretto con i 120 milioni di euro, previsti nell’ultima Legge di Bilancio, che metterà al sicuro un investimento tra pubblico e privato di 309 milioni di euro, è una chiara dimostrazione di cosa significhi fare rete. Un sentito ringraziamento per l’attenzione, l’impegno e la determinazione a sostenere i Distretti del cibo, rivolgo al ministro Stefano Patuanelli e al sottosegretario Gianmarco Centinaio”.

Il percorso è però ancora in salita. Il finanziamento, infatti, necessita delle compartecipazioni delle regioni. In Sicilia sono state avviate delle interlocuzioni che hanno permesso di fare votare in Commissione Ue all’Ars una risoluzione che impegnerà il Governo regionale ad un cofinanziamento di 8 milioni e 300 mila euro per i 4 programmi di distretto siciliani.

“Ad un legislatore moderno, consapevole della laboriosità espressa dal basso da questi strumenti, chiediamo un’armonizzazione normativa semplice, chiara ed uniforme. Il sistema ne ha bisogno – ha sottolineato Federica Argentati – così come, la Consulta, ha già chiesto la costituzione di un tavolo permanente con il Ministro delle Politiche Agricole per rendere i territori più funzionali alle esigenze delle imprese”. Questi strumenti, siano essi Distretti del cibo, produttivi, rurali, Biodistretti, o agroalimentari di qualità – ha concluso Federica Argentati – hanno enormi potenzialità, portano con sé inclusione sociale e cultura etica. Perché lavorare insieme per la crescita del nostro territorio, recuperando quel principio già invocato da Olivetti, è appartenenza ed in questo, noi possiamo davvero fare la differenza”.

Leggi anche:



Algida e Barilla lanciano i gelati



Cristina D'Avena e il camaleonte



Brunello di Montalcino vince



Dalla partnership tra Campari e



Sostenibilità. Bolton food con



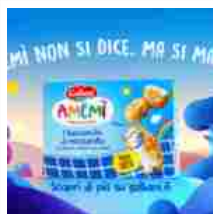
Sostenibilità. Just Eat e LifeGate



Arriva il calendario



S.Pellegrino impreziosisce la



Galbani per il lancio di Amemi -



Sostenibilità. One Ocean Foundation



#OgniGocciaConta ti ristora -



Trend del semipronto: la



Sperlari vara il suo nuovo sito e-



Su La7d arriva 'La Cucina di Sonia',



Nasce a Monza Agriparcohub,



Sgamaro torna in comunicazione



Fidigel cresce a doppia cifra e



TOP INFLUENCER



Cirio protagonista alla prima



L'azienda biologica Castel



Acqua S. Bernardo



Giornata



Stella Artois al



Un italiano su



Distillerie Bonollo

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

celebra il ritorno



Gruppo Cimbali sostiene Elle

mondiale delle



E' arrivato il nuovo calendario

fianco dei



Parte la campagna tvc

dieci acquista



Nuovo look per Margherita

Umberto di



Sperlari si riconferma main

In questo articolo: Featured

TM

Altri articoli



L'Italia eccelle nel mondo per la lotta agli sprechi alimentari. Lo conferma il Food Sustainability Index di Fondazione Barilla ed Economist Impact



LA TUA PUBBLICITÀ QUI



INVIARE SEGNALAZIONI

Radio Sound Piacenza 24
WhatsApp 333 7575246 - Invia

Messenger Radio Sound - Piacenza24

LE PIÙ CHIACCHIERATE A PIACENZA



Fiera di San Giuseppe a
Cortemaggiore il 19 e 20 marzo

2022



Superenalotto, la fortuna bacia
Piacenza: centrato un "5" da
quasi 50 mila euro



La scoperta: "Leonardo da Vinci
scelse Castell'Arquato per
studiare i fossili, fu il primo a
comprenderne la vera natura"



Festa del Papà con i Mercanti di
Qualità il 20 marzo a
Gossolengo - AUDIO



Il Fiorentina sbanca il
"Garilli": Gianni castiga il
Piacenza e consegna il derby ai

HOME > NOTIZIE > ECONOMIA > Coppa d'Oro, il valore dell'Appartenenza incorona Piacenza centro europeo dei prodotti di qualità certificata

Coppa d'Oro, il valore dell'Appartenenza incorona Piacenza centro europeo dei prodotti di qualità certificata

21 Marzo 2022 Redazione FG Economia



L'**appartenenza**, come sentimento trasversale a diversi ambiti, che ci unisce e ci identifica in un sistema di valori che si traduce in nuovi modelli di relazione sociale: questo **il tema radicato e di estrema attualità che ha guidato la 14° edizione del Premio Coppa d'Oro**, la manifestazione piacentina che da anni si pone come collettore di esperienze d'eccellenza del nostro territorio, di cui i Salumi Piacentini DOP e in particolare Coppa Piacentina DOP nel ruolo di riconosciuta ambasciatrice, rappresentano massima espressione valoriale, riconosciuta dal sistema delle certificazioni di qualità europea.

rossoneri - AUDIO

PODCAST RADIO SOUND



ULTIMA ORA PIACENZA



Coppa d'Oro, il valore dell'Appartenenza incorona Piacenza centro europeo dei prodotti di qualità certificata

CALCIO



Il Fiorentina sbanca il "Garilli": Gianni castiga il Piacenza e consegna il derby ai rossoneri - AUDIO



Piacenza - Fiorentina, al "Garilli" arriva il derby tra i professionisti

BASKET



Bakery Piacenza, sei bellissima: Capo d'Orlando abbattuta 90 a 74

ALTRI SPORT



Top10 - Che batosta per i Lyons! All'HSB Stadium Colorno dilaga 62-13



0523.75.12.80

389.26.25.175

ufficio.privati@casadicura.pc.it

Radiografie
RX

Il migliore macchinario che consente un maggiore spazio per il paziente



Ed è forte il senso di appartenenza che si lega alle tre produzioni della salumeria piacentina a marchio DOP, simbolo della lunga tradizione che caratterizza il territorio e portavoce dei valori che l'Europa promuove non solo in termini di qualità, ma anche sociali, culturali ed economici.

Il Convegno **"Il Valore dell'Appartenenza. Viverlo e Diffonderlo"**, cuore della manifestazione che si è svolta venerdì 18 marzo nella splendida cornice del Salone Monumentale di Palazzo Gotico rientra tra le azioni previste nel progetto "Europe, open air taste museum", il progetto europeo di durata triennale promosso dal Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini e cofinanziato dall'Unione Europea volto alla valorizzazione e promozione delle nostre produzioni a denominazione di origine protetta nei paesi obiettivo Italia, Germania e Francia.

"Parlare di appartenenza ci è sembrato doveroso, in un momento di forte crisi che coinvolge tutti quanti

qual è la guerra in Ucraina" spiega il direttore del Consorzio di Tutela Salumi DOP Piacentini Roberto Belli "la nostra città è l'unica provincia in Europa ad avere tre prodotti DOP. I rigorosi disciplinari attestano l'inscindibile legame con il territorio. Da qui il nostro senso di appartenenza che va oltre i confini

territoriali e ci inserisce nel riconosciuto sistema comunitario che identifica e tutela le migliori produzioni alimentari".

Anche questa nuova edizione del Premio Coppa d'Oro ha visto il coinvolgimento di **Istituzioni e**

figure illustri, del calibro di Diego Canga Fano, Consigliere Principale della Commissione

Europa - Direzione generale agricoltura e sviluppo rurale, il primo non italiano a ricevere il premio Coppa d'Oro.

"Il made in Italy è un marchio da preservare e da promuovere dando valore alle produzioni di qualità certificata" queste le parole del consigliere spagnolo che riconosce i meriti del nostro paese in termini di sicurezza e qualità alimentare e l'importanza di investire nella sostenibilità, "l'Emilia-Romagna è il cuore europeo dei prodotti DOP e

IGP e Piacenza ne è degna espressione”.

Accanto a Diego Canga Fano, tra i premiati di questa edizione anche **Stefano Bonaccini, Presidente della Regione Emilia-Romagna**, che riceve il premio dal **Presidente del Consorzio Antonio Grossetti** dedicandolo alle vittime della pandemia che in questi anni ha segnato nel profondo il nostro paese e non solo.

Il premio – una delle opere artistiche dall’artista Marisa Montesissa – è stato consegnato in via simbolica anche al **Ministro per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Stefano Patuanelli** e a due degni rappresentanti dell’eccellenza valoriale piacentina: **lo chef stella Michelin 2021 Isa Mazzocchi e il campione olimpico di nuoto Giacomo Carini**.

La tavola rotonda ha visto il contributo di figure di rilievo, moderate dal **direttore Rai Emilia- Romagna Fabrizio Binacchi**, che a diverso titolo hanno trattato il tema del valore dell’appartenenza nei diversi ambiti di competenza.

Dal valore culturale e non solo economico del cibo che ha segnato l’intervento dell’**Assessore Agricoltura Regione Emilia- Romagna Alessio Mammi**, al genius loci del gastrosofo e professore universitario **Alex Revelli Sorini** che ha sottolineato come *“dietro ad una fetta di salume ci sia il lavoro di un’intera comunità”* al contributo di **Federica Argentati**, Presidente del Distretto Agrumi di Sicilia e che presiede il comitato filiere della Consulta Nazionale distretti del Cibo.

La giornata è stata un’importante occasione per condividere un sistema di valori profondi, che trova nelle produzioni di qualità certificata, così come in tutte le altre espressioni di eccellenza che caratterizzano il nostro territorio una leva importante per farci sentire parte di qualcosa che definisce la nostra identità, non solo come singoli ma come comunità consapevole e unita nel rispetto di ciò che ci caratterizza e ci rende unici.



Radio Sound, il Ritmo che Piace, il Ritmo di Piacenza



«Dietro una fettina di salume c'è il lavoro di una comunità»

Il "gastrosofo" Revelli Sorini durante il convegno: «Bisogna saper apprezzare gli aromi»

PIACENZA

● Parola inusuale "gastrosofo". È allora Alex Revelli Sorini, che oltre a professore universitario di culture e politiche alimentari è anche gastrosofo, a spiegarne il significato: «È semplicemente una persona che ha un approccio multidisciplinare nei confronti del cibo, con le differenti valenze: culturali, semiotiche, antropologiche, ecc.».

Revelli Sorini ha proposto un codice per il genius loci, il genio del luogo, che ha a che fare con l'appartenenza, tema cardine della "Coppa d'oro" di questa edizione 2022. «Con i miei studenti ci siamo divertiti nel creare un codice di quattro punti con il quale codificare il concetto di appartenenza legato al cibo. Il primo è che il genius loci del territorio prospera e cresce grazie all'interazione fra la gente, le professionalità, l'ambiente, l'economia e la cultura. Significa che ogni gruppo con la sua attività moltiplica il valore del cibo, significa in sintesi che dietro una coppa non c'è soltanto la fettina, bensì



Il salone di Palazzo Gotico durante il convegno

il lavoro di una comunità. In secondo luogo è un diritto di tutti: il genius loci è un valore non solo per chi abita a Piacenza, ad esempio, ma anche per chi consuma i salumi piacentini e non è del luogo. Il terzo punto è il rispetto delle risorse energetiche e del paesaggio, ma anche il rispetto delle persone. Infine, è



**Il valore del cibo è economico ma anche culturale»
(Alessio Mammi)**

fondamentale che il genius loci viva sulla multisensorialità: i salumi piacentini sono da gustare e da toccare, bisogna apprezzarne gli aromi. Il genius loci si afferma grazie a questi quattro aspetti».

Quello di Revelli Sorini è uno degli interventi che si sono succeduti nel convegno moderato da Fabrizio Binacchi, direttore Rai Emilia Romagna, al quale hanno partecipato fra gli altri anche Federica Argentati, che presiede il comitato filiere della Consulta nazionale distretti del cibo ed è presidente del distretto agrumi di Sicilia, e l'assessore regionale all'agricoltura Alessio Mammi. «Mesi fa ero in Valtidone per lavoro - racconta quest'ultimo - quando ho sentito un profumo buonissimo che mi ha attirato del tutto casualmente nel salumificio di Grosseti. Potendo visitare quel luogo, vedendo questi artigiani che cuciono, che selezionano e che lavorano la carne da generazioni e che consigliano gli abbinamenti, capisci davvero tutto il valore del cibo. Un valore che è sì economico, ma anche culturale. Ci riconosciamo nel cibo perché è tradizione, ricerca, storia».

— Fil.Lez

