

RISPOSTA AD INTERPELLANZA FOTI SU PRESENZA DOP PIACENTINE AD INIZIATIVA NEW YORK

La Regione Emilia Romagna è stata protagonista con i suoi prodotti enogastronomici negli USA, a New York, della 1° Settimana della Cucina Italiana nel Mondo, lanciata dal nostro Governo in 130 paesi in contemporanea: la quantità e qualità delle iniziative proposte, promozionali, culturali, di sviluppo di opportunità commerciali, sono state apprezzate e riconosciute apertamente dal Ministero degli Esteri, dalle nostre rappresentanze diplomatiche, dai produttori, operatori e Consorzi partecipanti, con rilevante impatto anche sulla stampa americana.

La Regione Emilia Romagna ha affermato ancora una volta il suo ruolo indiscusso di Food Valley italiana.

In preparazione della “Settimana della Cucina Italiana a New York” sono stati contattati, con congruo anticipo, l’Enoteca Regionale e tutti i Consorzi di tutela delle denominazioni Dop e Igp attualmente riconosciute con l’obiettivo di ottenere informazioni circa la reperibilità dei relativi prodotti sul mercato di New York City e, in caso affermativo, conoscere i nominativi degli importatori o dei loro rappresentanti locali. Le barriere fitosanitarie come è noto sono uno dei principali problemi che si frappongono alle attività promozionali all’estero ed hanno inevitabilmente condizionato le attività di questa missione.

Dal 28 maggio 2013 è permessa negli Stati Uniti l’importazione di prodotti dell’alta salumeria italiana quali salame, pancetta, coppa, speck e cotechino (tipologie di insaccati che comprendono un numero elevato di Denominazioni di origine) provenienti dalle regioni Lombardia, Emilia – Romagna, Veneto, Piemonte e dalle province autonome di Trento e Bolzano.

L’importazione di prosciutti crudi caratterizzati da una lunga stagionatura e di altre tipologie di prodotti, quali prosciutti cotti e mortadelle, è invece già ammessa da tempo. I prodotti destinati al mercato americano devono comunque rispettare alcune norme specifiche e, in particolare, quelle relative alla provenienza da stabilimenti autorizzati in via preventiva dalle Autorità statunitensi e provvisti di uno specifico certificato sanitario e di attestazione veterinaria.

Il “Consorzio Salumi D.O.P. Piacentini” ha purtroppo comunicato l’impossibilità di garantire la disponibilità di Coppa, Salame e Pancetta in quanto nessun salumificio aderente al Consorzio risultava in possesso delle attestazioni precedentemente indicate.

I Salumi piacentini Dop, di conseguenza, non sono stati presenti alla citata manifestazione non certo per mancanza di volontà da parte della Regione, ma perché non era possibile rispettare le norme stabilite dall’Amministrazione federale statunitense per le importazioni di determinati tipi di salumi, ovvero di quelli crudi a breve / media stagionatura.

Gli organizzatori della “Settimana della cucina emiliano – romagnola” sono consapevoli del grande valore qualitativo, gastronomico e culturale dei prodotti piacentini di salumeria.

Proprio per questo hanno anche tentato di ottenere in extremis una autorizzazione temporanea almeno per l’importazione di Coppa Piacentina Dop da presentare nei diversi appuntamenti previsti, autorizzazione che però non è stata concessa.

Preso atto di questa situazione l’Assessore regionale all’Agricoltura ha promosso – presso ICE Agenzia di New York City – un incontro finalizzato sia alla verifica delle problematiche che hanno impedito l’esportazione di alcuni prodotti regionali ed in particolare dei salumi piacentini sia alla individuazione delle possibili soluzioni; a questo specifico approfondimento hanno partecipato il Direttore e Vice direttore di sede nonché la Responsabile del settore Agroalimentare presso la rappresentanza newyorchese già Trade Analyst nell’ufficio ICE di Bologna.

Bisogna peraltro specificare che nel percorso speciale Via Emilia, allestito per l'occasione presso Eataly New York era presente il Grana Padano e che il materiale utilizzato nelle animazioni (mappa dei prodotti e la App) commentati per esteso dai conduttori dei vari eventi ha coperto l'intera produzione regionale e non solo i prodotti fisicamente presenti. Lo chef Massimo Bottura ha dedicato alla coppa piacentina parte del suo "public talk" sulla cucina regionale e nell'ambito della giornata del Prosciutto di Parma, il 17 novembre, la DOP è stata proposta in abbinamento con una Malvasia di Ziano Piacentino.

L'applicazione, sviluppata dalla Regione Emilia – Romagna, denominata "Via Emilia Wine & Food", presentata al Vinitaly 2016 e al centro di tutte le iniziative promozionali dell'anno appena trascorso in tutte le principali fiere di settore è stata pubblicizzata ed utilizzata, nella versione inglese, nel corso di ogni animazione svolta a New York e naturalmente riporta, unitamente ad una sezione specificamente rivolta alla Provincia di Piacenza, la descrizione di tutti i prodotti tipici, dei vini e delle cantine del territorio piacentino.

Infine si ricorda che, in generale e non solo per l'evento di cui si tratta, per il Grana Padano vige un "Gentleman Agreement" tra amministrazioni per cui la Regione Emilia – Romagna sostiene la promozione delle aziende produttrici di Parmigiano – Reggiano che operano nell'Oltrepò mantovano mentre la Regione Lombardia cura quella del Padano piacentino.

In vista di ulteriori iniziative legate alla Settimana della Cucina Italiana nel Mondo per la presente e le prossime annualità ed in generale, ai fini di aprire concrete opportunità di sviluppo per il nostro export agroalimentare, si ribadisce che la Regione Emilia – Romagna è fortemente impegnata, in particolare a livello comunitario, per il superamento di barriere doganali e non doganali – molte delle quali abilmente camuffate da norme di tipo sanitario o fitosanitario – che rappresentano un intollerabile ostacolo alla libera circolazione delle merci ed un freno significativo alla diffusione dei prodotti emiliano – romagnoli a Denominazione d'origine.