

## **I PRODOTTI CERTIFICATI ITALIANI PROTAGONISTI IN EUROPA CON LA CAMERA DI COMMERCIO ITALIANA IN SPAGNA**

MADRID\ aise\ - La Camera di Commercio e Industria Italiana per la Spagna ha ospitato ieri, 18 novembre, la seconda delle 5 conferenze che si organizzano da ottobre a dicembre in diversi paesi dell'Unione Europea, dal titolo "Il progetto europeo di rivalorizzazione dei prodotti italiani certificati". Si tratta di un'iniziativa nell'ambito del progetto Enjoy European Quality Food (EEQF) che ha l'obiettivo di informare i consumatori e valorizzare quei prodotti europei a Denominazione di Origine, Indicazione Geografica Protetta e Specialità Tradizionale Garantita. Per discutere sull'importanza ed il prestigio di questi prodotti, si sono dati appuntamento a Madrid tre importanti personalità che hanno parlato della storia e delle tradizioni culinarie italiane e della loro relazione con la Spagna; di come proteggere questi beni culturali ed economici e di come promuoverne la conoscenza. In particolare, hanno preso parte al dibattito: Libero Giovanni Stradiotti, Presidente del Consorzio di Tutela Provolone Valpadana e capofila del Progetto EEQF; Ferdinando Bernardi, chef di Orobianco a Calpe, l'unico ristorante italiano con stella Michelin in Spagna e Juan José Burgos, Presidente di Slow Food Madrid. A moderare il dibattito Alberto Luchini, caporedattore di La Luna de Metr poli, del quotidiano spagnolo El Mundo. Alla conclusione della tavola rotonda si   tenuta una degustazione dei prodotti presentati, grazie alla magistrale elaborazione dello chef Bernardi, che ha coronato nel migliore dei modi la presentazione di questo progetto, cofinanziato dall'Unione Europea. Fanno parte di questo progetto sei partner che promuovono in modo impeccabile i rispettivi prodotti: il Consorzio Tutela Provolone Valpadana – la cui storia rimonta al XIX secolo e che ha prodotto nel 2018 pi  di 6000 tonnellate di questo formaggio; - il Consorzio per la tutela dell'Asti DOGC – vini prodotti con uva Moscatel bianca 100% che crescono sulle colline di Asti, Alessandria e Cuneo, dichiarate patrimonio dell'UNESCO; il Consorzio di Tutela Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG – che lo scorso anno ha prodotto oltre 90 milioni di bottiglie, contribuendo a posizionare l'Italia come primo produttore di vino al mondo; il Consorzio Vino Nobile Montepulciano DOCG – che si   convertito nel 1980 nel primo vino italiano con Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), essendo uno dei pi  prestigiosi a livello internazionale; - L'Associazione di Produttori Olivicoli Toscani (APOT) – che riunisce 3.135 olivicoltori di varie province che producono un olio unico; - l'OP lattiero-casearia Latteria Soligo, fondata nel 1883 che rappresenta una delle prime cooperative nate in Italia e che, tra le altre cose, produce la mozzarella STG. L'Italia   il primo mercato al mondo per numero di denominazioni di origine rilasciate dall'Unione Europea – oltre 860 – seguita da vicino dalla Spagna. A quello di Madrid, seguiranno seminari in Germania, Regno Unito e Polonia. (aise)