



SINDACALE

XXI Festa Nazionale CNA Pensionati - Sardegna

L'ITALIAN STYLE DEL CIBO, ANCORA DI SALVEZZA CONTRO LA CRISI



Siamo quello che mangiamo. L'Italian style è anche e soprattutto il buon cibo, declinato in 818 prodotti italiani Dop, Igp, Stg, le certificazioni europee che li garantiscono nel mondo. Un valore alla produzione complessivo di 14,8 miliardi e di 8,4 miliardi di export che rappresentano il nostro zoccolo duro impermeabile a qualunque congiuntura negativa.

Se ne è parlato nel corso dell'incontro "Cibo e

Made in Italy, identità da tramandare" secondo appuntamento di approfondimento sul tema "2018 anno del cibo italiano", argomento a cui è dedicata della XXI Festa nazionale di Cna Pensionati.

"Turismo esperienziale, gusto, prodotti straordinari dell'enogastronomia italiana sono una parte del tesoro sul quale è letteralmente seduta l'Italia - ha spiegato Maria Beatrice

Tragni, segretario nazionale di Cna Pensionati che ha moderato l'incontro – un valore aggiunto formidabile che l'azione delle associazioni di categoria e dei pensionati, altra peculiarità tutta italiana, può integrare e moltiplicare per rilanciare una crescita economica in linea con i tempi, i gusti e i modi della nuova economia dell'era moderna". Il tema del supporto all'economia italiana delle produzioni legate al cibo è, del resto, del tutto strategico per il nostro futuro. Dopo il declino di alcuni pezzi dell'industria italiana, l'agroalimentare e l'enogastromia, settori largamente permeati dall'artigianato di qualità, sembrano essere una solida ancora di salvezza. Non a caso nei 10 anni della crisi che ha falciato il tessuto produttivo italiano, soprattutto manifatturiero, questi comparti hanno brillantemente resistito supportati da un export sempre in crescita.

"Se varchiamo i nostri confini – ha spiegato Sergio Silvestrini, Segretario Generale della Cna – la percezione del nostro paese è estremamente positiva. L'Italian Style è percepito nel mondo come un elemento attrattivo, persino da imitare. Eravamo fino a pochi anni fa un paese sereno, simpatico, empatico, accogliente. Invece la narrazione che facciamo di noi stessi è diventata cupa, negativa, per la prima volta pensiamo che il futuro dei nostri figli sarà peggiore del nostro. Così non si vince la sfida della globalizzazione. Dobbiamo cambiare il nostro atteggiamento e affrontare la competizione che il mondo moderno ci propone con energia, puntando alle nostre grandi produzioni di qualità che permeano tutto il nostro tessuto produttivo. Il Made in Italy del cibo è un nostro motore di crescita e l'artigianato di qualità ne rappresenta il perno". "Ci aspetta oggi una nuova fase politica in Italia, abbiamo un nuovo Governo con cui siamo pronti e aperti a collaborare – ha concluso – i problemi da risolvere sono molti, il futuro è di chi saprà coniugare l'innovazione, con la robotizzazione, l'automazione e la protezione sociale".

Una sfida, questa, che chiama a raccolta tutte le forze positive del paese a cominciare da Cna Pensionati, il cui supporto può essere strategico. "Io come ex imprenditore e noi come associazione abbiamo una missione – ha spiegato Giovanni

Giungi Presidente di Cna Pensionati - dobbiamo fare in modo che imprese e settori del Made in Italy non scompaiano. Crediamo che i giovani siano il futuro dell'Italia e a loro desideriamo consegnare il grande potenziale delle nostre storie imprenditoriali".

Una piccola chiamata alle armi, quella di Giungi, per rilanciare la nostra economia a cominciare dal comparto del food.

"Abbiamo 5 prodotti che possiamo considerare la nostra miniera d'oro – ha chiarito Gabriele Rotini responsabile Nazionale di Cna Alimentare – il parmigiano, l'olio, la mozzarella di bufala, la passata di pomodoro, il vino. Prodotti che risultano essere, non a caso, i più imitati nel mondo. Si tratta di vere e proprie frodi che ci sottraggono ben 90 miliardi all'anno. Oltre agli 800 prodotti Dop, Igp e Stg, a questi si aggiungono 6000 altre produzioni tipiche tradizionali riconosciute dal ministero delle politiche agricole. Altro grande tesoro da valorizzare. Le nostre regioni – aggiunge – sono veri e propri itinerari del gusto e viaggiare lungo lo stivale significa potersi fermare continuamente e assaggiare gusti, piatti, tradizioni, storie e culture diverse".

L'azione delle Regioni per supportare l'agroalimentare, del resto, non è trascurabile.

"Con la nostra agenzia - ha concluso Maria Ibba Direttrice di Laore, Agenzia per l'attuazione dei programmi regionali in campo agricolo per lo sviluppo rurale – informiamo e aiutiamo gli agricoltori, i produttori e i trasformatori a realizzare prodotti sempre più sostenibili per l'ambiente e di altissima qualità, la parola d'ordine strategica per il nostro futuro".



Giovanni Giungi e Sergio Silvestrini