

Fondazione



OSSERVATORIO
SULLA CRIMINALITÀ
NELL'AGRICOLTURA
E SUL SISTEMA
AGROALIMENTARE



CAMERA DI COMMERCIO
MODENA



L'AGROALIMENTARE MODENESE, VOLANO DI ECONOMIA E TRADIZIONE. DIFENDIAMOLO!

La Fondazione “Osservatorio sulla criminalità nell’agricoltura e sul sistema agroalimentare”, promossa e istituita da Coldiretti nel febbraio del 2014, opera seguendo le seguenti direttive:

- *Promozione della cultura della legalità*
- *Tutela del Made in Italy agroalimentare e salvaguardia della sua reputazione*
- *Garanzia di trasparenza informativa per il cittadino*
- *Studio e monitoraggio delle infiltrazioni della criminalità organizzata nel mercato agroalimentare, nonché dei fenomeni distorsivi della concorrenza lungo l’intera filiera agroalimentare, con particolare riferimento alla contraffazione, adulterazione e imitazione del Made in Italy.*

A delineare le linee strategiche è il Comitato Scientifico, luogo di incontro e dialogo tra le istituzioni e il settore privato, presieduto da Gian Carlo Caselli.

SOMMARIO

L’AGROALIMENTARE MODENESE: UN PATRIMONIO STRATEGICO PER L’INTERA PROVINCIA E PER LA REGIONE	4
L’AGRICOLTURA: UN PATRIMONIO CUSTODITO DALLE IMPRESE AGRICOLE	7
L’AGROALIMENTARE ITALIANO: UN PATRIMONIO A RISCHIO	8
ITALIAN SOUNDING NELL’AGROALIMENTARE ITALIANO: LE CONSEGUENZE	8
IL CASO EMBLEMATICO DEL PARMIGIANO REGGIANO	12
“SEMBRARE” ITALIANO O “ESSERE” ITALIANO	14

L'AGROALIMENTARE MODENESE: UN PATRIMONIO STRATEGICO PER L'INTERA REGIONE

La provincia di Modena si erge come un faro dell'agroalimentare italiano, un settore che rappresenta non solo una fonte di reddito fondamentale, ma anche un simbolo della cultura e delle tradizioni locali. Il valore della filiera agroalimentare in questo territorio supera i 707 miliardi di euro, evidenziandone l'importanza economica. Modena è conosciuta per le sue produzioni di alta qualità, molte delle quali sono certificate DOP e IGP, confermando l'eccellenza che caratterizza la regione.

Nel 2023, la superficie agricola utilizzata nella provincia ammontava a circa 122.902 ettari, di cui il 45% dedicato alla produzione di foraggi e il 29% ai cereali. Le produzioni raccolte hanno raggiunto oltre 21 milioni di quintali, di cui il 68% attribuibile alle foraggere (*fonte Centro Studi Divulga*).

Questi dati non solo sottolineano l'importanza del settore per l'occupazione, ma anche per la sicurezza alimentare e la sostenibilità economica. Tuttavia, l'agroalimentare modenese affronta sfide cruciali, come il cambiamento climatico e la contraffazione, che minacciano l'autenticità e la tracciabilità dei prodotti.

È fondamentale sensibilizzare la popolazione e le istituzioni sulla necessità di proteggere questo patrimonio, promuovendo pratiche aziendali etiche e responsabili.

Solo così possiamo rafforzare la competitività e la sostenibilità del sistema agroalimentare locale, contribuendo al benessere economico e culturale della provincia di Modena e dell'intera regione.





L'AGRICOLTURA: UN PATRIMONIO CUSTODITO DALLE IMPRESE AGRICOLE

Le imprese agricole della provincia di Modena custodiscono un patrimonio culturale e produttivo di inestimabile valore, mantenendo vive tradizioni secolari e pratiche agronomiche tramandate di generazione in generazione. Queste aziende non sono semplici produttori di beni agricoli; sono custodi di un sapere profondo, di un legame indissolubile con il territorio, che si riflette nella qualità e nell'autenticità dei prodotti.

L'agricoltura modenese si distingue per la sua capacità di integrare pratiche sostenibili e innovative, rispondendo alle sfide contemporanee senza compromettere l'eredità agricola del passato. Le aziende investono in tecnologie all'avanguardia e in metodi di coltivazione ecologici, mirando a ridurre l'impatto ambientale e a preservare le risorse naturali. Questa attenzione alla sostenibilità non è solo strategica, ma un vero e proprio dovere nei confronti delle future generazioni.

Il rispetto per la biodiversità è cruciale per il mantenimento dell'ecosistema locale, poiché la varietà di colture e il mantenimento delle specie tradizionali giocano un ruolo fondamentale nella produzione di eccellenze agroalimentari, come l'aceto balsamico tradizionale di Modena, celebre in tutto il mondo.

Le aziende agricole non si limitano a coltivare; si impegnano anche nella divulgazione delle tecniche tradizionali e nella formazione delle nuove generazioni. Attraverso programmi di educazione e attività di sensibilizzazione, queste realtà cercano di trasmettere l'importanza della sostenibilità e della qualità, formando agricoltori consapevoli del valore del patrimonio agricolo.



L'AGROALIMENTARE ITALIANO: UN PATRIMONIO A RISCHIO

Il patrimonio agroalimentare italiano, riconosciuto in tutto il mondo, affronta oggi sfide significative che ne minacciano l'autenticità e la reputazione. Nonostante il prestigio di prodotti tradizionali come il Parmigiano Reggiano, il Lambrusco e l'Aceto Balsamico, vari fattori stanno erodendo il valore di queste eccellenze. Pratiche commerciali sleali e la crescente diffusione di imitazioni, note come Italian sounding, mettono a repentaglio l'integrità di prodotti che sono il risultato di secoli di tradizione e passione. Per proteggere e valorizzare le specialità locali, è fondamentale adottare misure che garantiscono la loro sopravvivenza e il riconoscimento a livello globale. La difesa dei marchi e delle certificazioni è essenziale per mantenere alta la qualità dei prodotti e per salvaguardare l'identità culturale dell'Italia.

ITALIAN SOUNDING NELL'AGROALIMENTARE ITALIANO: LE CONSEGUENZE

Il fenomeno dell'Italian sounding ha conseguenze dirette sull'agroalimentare italiano, in termini economici - **il valore ha superato al 2025 i 120 miliardi di €** (fonte Coldiretti) - e di immagine creando confusione tra i consumatori e danneggiando economicamente le aziende che producono autentici prodotti italiani.





L'uso di nomi e immagini che richiamano l'italianità, senza rispettare le reali origini e tradizioni, non solo inganna i consumatori, ma mina anche la fiducia nel marchio Made in Italy.

Ad esempio, vini etichettati come "Lambrusco" che non provengono dalle vere zone di produzione, o formaggi denominati come Parmigiano Reggiano che si spaccano per autentici senza rispettare i disciplinari, danneggiano la reputazione di prodotti di alta qualità.

Le conseguenze economiche per il Paese sono significative e si manifestano in vari aspetti:

- Diminuzione dell'export nel settore agroalimentare e aggravamento del deficit della bilancia commerciale.
- Disincentivi alla produzione di alimenti di qualità e sostenibili.
- Perdita di produzione e valore per l'agricoltura.
- Concorrenza sleale, principalmente dovuta ai bassi costi di produzione, che penalizza le imprese nazionali e promuove la delocalizzazione.
- Deprezzamento del marchio Made in Italy.

Anche la società e i consumatori subiscono danni, tra cui:

- Rischi per la salute e la sicurezza alimentare.
- Omologazione dei consumi, che riduce la varietà e la qualità.
- Inganno dei consumatori, che possono essere indotti a scegliere prodotti non autentici.
- Crescita della diffidenza e della paura tra i consumatori riguardo ai prodotti alimentari.

È cruciale sensibilizzare il pubblico sui rischi legati a queste pratiche commerciali ingannevoli e promuovere l'importanza di scegliere prodotti certificati e di qualità, affinché i consumatori possano fare scelte informate.



IL CASO EMBLEMATICO DEL PARMIGIANO REGGIANO

Il Parmigiano Reggiano è un formaggio emblematico, simbolo dell'eccellenza agroalimentare italiana. Prodotto esclusivamente in 4 province dell'Emilia Romagna - Parma, Reggio Emilia, Modena e Bologna - e in una della Lombardia - Mantova - è caratterizzato da un processo di produzione rigoroso e tradizionale, che rispetta norme precise per garantire la sua qualità e autenticità.

Ogni forma di Parmigiano Reggiano è il risultato di un'arte secolare, che unisce passione e competenza, contribuendo a creare un prodotto unico al mondo.

La versatilità del Parmigiano Reggiano lo rende ideale per accompagnare una vasta gamma di piatti, da antipasti a dessert, e il suo sapore ricco e complesso, insieme alle sue proprietà nutrizionali, ne fanno un alimento prezioso nella dieta mediterranea.

Tuttavia, il fenomeno dell'Italian sounding rappresenta una minaccia per l'autenticità di questo prodotto.

Le imitazioni che utilizzano nomi o immagini ingannevoli possono confondere i consumatori e danneggiare la reputazione del Parmigiano Reggiano.

È fondamentale sensibilizzare il consumatore sulla differenza tra il prodotto autentico e le sue imitazioni, promuovendo l'importanza di scegliere solo prodotti certificati e di qualità.



“Sembrare” italiano o “essere” italiano

Le differenze tra il vero Parmigiano Reggiano e i prodotti Italian sounding sono significative e riguardano diversi aspetti:

1. Origine e Denominazione:

Il Parmigiano Reggiano è un prodotto DOP (Denominazione di Origine Protetta), il che significa che deve essere prodotto secondo specifiche norme determinate aree dell'Emilia Romagna e della Lombardia.

I prodotti Italian sounding possono avere nomi simili ma non rispettano questi requisiti di origine.



2. Ingredienti e Processo di Produzione:

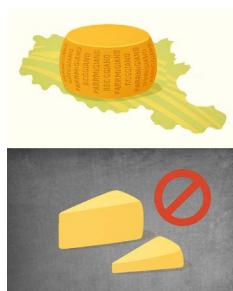
Il vero Parmigiano Reggiano è fatto solo con latte di vacche alimentate con foraggi locali, senza additivi o conservanti.

Al contrario, i prodotti Italian sounding possono contenere ingredienti diversi e possono essere realizzati con processi di produzione industriali.

3. Qualità e Sapore:

Il Parmigiano Reggiano ha un sapore unico, complesso e una consistenza specifica, grazie al lungo processo di stagionatura (minimo 12 mesi).

I prodotti imitativi tendono a essere di qualità inferiore e possono avere sapori meno distintivi.



4. Certificazione:

Solo il formaggio che porta il marchio “Parmigiano Reggiano” e il simbolo DOP garantisce l'autenticità.

I prodotti Italian sounding non hanno questa certificazione e possono utilizzare nomi ingannevoli.



5. Impatto Economico e Culturale:

La produzione di Parmigiano Reggiano sostiene le comunità locali e preserva tradizioni artigianali.

I prodotti Italian sounding, invece, possono danneggiare l'economia locale e la reputazione del prodotto autentico.

Essere consapevoli di queste differenze è fondamentale per garantire un consumo responsabile e per sostenere i prodotti autentici.



“ *La legalità,
la giustizia non
sono solo questione
di guardie e ladri.
La legalità
e la giustizia sono
un bene comune.* **”**

Gian Carlo Caselli

Fondazione



OSSERVATORIO
SULLA CRIMINALITÀ
NELL'AGRICOLTURA
E SUL SISTEMA
AGROALIMENTARE