

## FESTIVAL DEL PROSCIUTTO

**Intervista** Il presidente del Consorzio fa il punto su impegni e prospettive

# Utini «La migliore strategia? Investire sempre sulla qualità»

di Beatrice Minozzi

**L**o scorso anno la pandemia aveva costretto gli organizzatori ad annullare gli appuntamenti in presenza del Festival del Prosciutto di Parma. Quest'anno si riparte. **Presidente Alessandro Utini. Come sarà la ripartenza?**

«L'edizione 2020 è stata proposta in modalità digitale, un'esperienza diversa, ma molto divertente anche grazie a due testimonial coinvolgenti come Francesca Romana Barberini, nostra madrina da lungo tempo, e Pierluigi Pardo. Quest'anno il Festival riparte in presenza seppure in versione ridotta rispetto al passato. Oggi avremo una serata inaugurale con un parterre di ospiti molto variegato che ci permetterà di parlare di cibo, ma anche di arte, sport e alimentazione. Quest'anno, inoltre, il Festival sarà visibile anche in streaming sulle piattaforme social del Prosciutto di Parma. Domani e domenica torna invece Finestre Aperte, il cuore del festival, che offre ai visitatori la possibilità di visitare i nostri prosciuttifici e assistere al ciclo di lavorazione del Prosciutto di Parma».

**A giugno è stato eletto alla presidenza del Consorzio del Prosciutto di Parma. Ritorna quindi alla guida del Consorzio per il quale aveva già ricoperto il ruolo di presidente dal 2004 al 2005. Quali saranno i punti cardine del suo mandato?**

«Il nuovo Consiglio sta già lavorando per affrontare le prossime sfide che coinvolgeranno il comparto. Con un sistema di controllo rinnovato, più efficace e trasparente, possiamo perseguire con maggiore sicurezza il nostro obiettivo e puntare sulla qualità caratterizzando maggiormente l'identità del nostro prodotto per distinguerlo dai concorrenti. Il nuovo Disciplinare produttivo, in fase di valutazione da parte della Commissione Europea, contribuirà a migliorare la qualità del Prosciutto di Parma poiché interviene



con modifiche sostanziali su tutta la filiera. Ci stiamo anche occupando della regolazione dell'offerta produttiva che è per noi altrettanto importante per garantire una maggiore stabilità al comparto grazie all'equilibrio di mercato tra domanda e offerta. Non mancheranno iniziative specifiche sul mercato e solleciteremo un confronto operativo anche sulla segmentazione del prodotto».

**Il Consorzio del Prosciutto di Parma ha chiuso il 2020 con una sensibile riduzione della produzione: come sta andando il 2021? E il mercato dà segni di ripresa dopo le difficoltà legate alla pandemia?**

«La pandemia ha determinato un significativo calo delle vendite del Prosciutto di Parma e come conseguenza una riduzione della produzione, ma al contempo ha accelerato alcuni trend che caratterizzeran-

no il mercato del prossimo futuro su cui oggi è necessario puntare per continuare a essere competitivi e avere delle opportunità di sviluppo. Il segmento del confezionato, ad esempio, ha registrato un aumento del 21%, un fenomeno che, pur non riuscendo a compensare il calo generale, è da valutare con attenzione continuando a investire, in particolare all'estero. Stiamo più recentemente assistendo ai primi segnali di ripresa, in parte legati anche alla riapertura dei ristoranti e al turismo. Ci vorrà ancora del tempo per tornare ai livelli precedenti, ma le aziende del nostro comparto ora guardano con maggiore fiducia al futuro».

**Quali sono le azioni che il Consorzio metterà in campo per mantenere competitivo il prodotto sul mercato?**

«La migliore strategia per essere

competitivi sul mercato è quella di continuare a investire sulla qualità e sulle caratteristiche distintive del Prosciutto di Parma. Per noi resta prioritario portare avanti l'iter di modifica del Disciplinare produttivo. Si tratta di modifiche davvero importanti per il benessere dell'intera filiera poiché hanno l'obiettivo di migliorare il livello qualitativo caratterizzando maggiormente l'identità del nostro prodotto per renderlo unico nel panorama mondiale e coerente con le esigenze del consumatore. Il principio della "sostenibilità" guiderà le politiche europee dei prossimi anni, ponendo nuove sfide anche al settore agroalimentare».

**Come si prepara il Prosciutto di Parma a cogliere queste sfide?**

«La sostenibilità deve essere il nostro principio guida poiché sarà il tema centrale delle politiche europee per il prossimo decennio in particolare a seguito dell'adozione del Green Deal e della relativa strategia Farm to Fork da parte della Commissione Europea. I prodotti Dop e Igp si inseriscono già perfettamente in questo contesto, poiché realizzati con metodi di produzione ben precisi nell'ambito di una ristretta area geografica e contribuiscono allo sviluppo sociale ed economico del territorio e delle comunità locali preservando l'ambiente in cui nascono. Il Prosciutto di Parma deve però evolvere seguendo le esigenze del consumatore e del mercato e tenere conto dell'evoluzione degli stili di vita e di consumo delle persone che oggi sono molto più attente alle modalità di produzione e alla sostenibilità. Il nostro obiettivo sarà quello di definire gli interventi da mettere in pratica per allineare il Prosciutto di Parma alle nuove sfide legate alla sostenibilità e alla transizione ecologica. Ci impegneremo per essere pronti a coglierle nel modo giusto, dialogando con la filiera, senza perdere mai di vista la qualità».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Domani

Porci e porcari nel Medioevo con Melusine

» Melusine associazione Culturale ha organizzato per domani l'iniziativa «Porci e porcari nel Medioevo». Le guide Giovanni Bosi e Alessandra Mordacci propongono un itinerario tra Badia Cavana e il Museo del Prosciutto. Si partirà dal complesso monumentale romanico del territorio di Lesignano per conoscere l'origine dei prodotti, tra boschi, querce, longobardi e sant'Antonio Abate. L'appuntamento è a Badia Cavana alle 15.30; a seguire trasferimento a Langhirano e visita al Museo del Prosciutto. Posti limitati. Prenotazioni obbligatorie: tel. 340.1939057 e prenotazioni@museiparma.it.

## In via Pellegrini

Gusti artigiani per golosi contro corrente

» Cna Agroalimentare di Parma propone «Manu Fact Art. Gusti artigiani per golosi contro corrente!», uno spazio-evento dedicato ai maestri artigiani del nostro territorio che impiegheranno la manifestazione con divulgazioni, show-cooking, degustazioni e proporranno un menù creato appositamente per l'occasione, dove si potranno assaporare le prelibatezze artigianali e acquistare prodotti. L'appuntamento domani e domenica a partire dalle 10 nello stand allestito in via Pellegrini, aperto tutto il giorno. Visitando gli stand del Festival sarà possibile vedere il video promozionale della Via di Linari, realizzato da Cna Turismo e Commercio sul video-wall presso il Municipio.



**tecno serramenti**  
Costruzioni in alluminio  
DAL 1980  
LEADER NEL SETTORE  
Showroom interno



Via Cascinapiano, 57 Langhirano (PR) TEL. 0521.852361 info@tecnoserramenti.it