

Il «Made in Parma» conquista New York

Daffadà e Lori: «Le parole chiave sono state qualità, tradizione e sostenibilità»

Eccellenze I prodotti gastronomici parmigiani trionfano alla Summer Fancy food

» La qualità del Made in Parma ha brillato oltreoceano. In occasione della «Summer Fancy Food» di New York – la più importante fiera del settore agroalimentare del Nord America – le eccellenze del territorio parmense ed emiliano-romagnolo sono state protagoniste di una vetrina internazionale dedicata ai veri sapori italiani.



A New York La delegazione regionale allo stand del Parmigiano.

«Parma è Città Creativa Unesco per la Gastronomia e porta con sé una cultura produttiva diffusa, che attraversa l'intero territorio provinciale e regionale e non ha eguali», hanno dichiarato i consiglieri regionali Barbara Lori, vicepresidente dell'Assemblea legislativa, e Matteo Daffadà, presidente della Consulta degli emilianoromagnoli nel mondo, che hanno partecipato alla delegazione dell'Emilia-Romagna insieme al presidente Michele de Pascale e all'assessore all'Agricoltura Alessio Mammi.

Le aziende e i consorzi presenti non si sono limitati a esporre i prodotti, ma hanno rafforzato relazioni strategiche, condiviso visioni e costruito nuove opportunità per l'export. A rappresentare l'autenticità del territorio: i Consorzi del Parmigiano Reggiano e del Prosciutto di Parma, e imprese come Barilla, Parmacotto, Rodolfi Mansueto, i prosciuttifici Galloni, Casale e Devodier, l'azienda vitivinicola Carra, oltre ad altre realtà d'eccellenza.

«Qualità, tradizione, innovazione e sostenibilità ambientale sono le parole chiave con cui Parma – e tutta l'Emilia-Romagna – si è presentata a New York», hanno sottolineato Lori e Daffadà.

Non sono mancate però riflessioni sul contesto internazionale, segnato

da instabilità e possibili nuovi dazi doganali.

«Siamo consapevoli delle difficoltà che potrebbero derivare da ulteriori aggravii fiscali. Per questo confidiamo nel buon esito delle trattative in corso, affinché vengano evitate tensioni commerciali che rischiano di penalizzare le nostre imprese», hanno evidenziato i due consiglieri.

A completare il programma della missione anche incontri istituzionali con il Console d'Italia e la Direttrice dell'Ice a New York, per sviluppare nuovi progetti dedicati all'internazionalizzazione e al turismo enogastronomico.

«La Regione Emilia-Romagna continuerà a investire per accompagnare le imprese sui mercati esteri, forte dell'apprezzamento che le nostre 44 DOP e IGP hanno ottenuto nel tempo grazie al lavoro dei produttori e dei consorzi», concludono Lori e Daffadà.

r.c.

© RIPRODUZIONE RISERVATA