

Permettetemi di fare innanzitutto i miei personali ringraziamenti a nome della Regione Emilia-Romagna **all'Università Chuo di Tokyo** per la cortesissima ospitalità e alla **professoressa Hiroko Kudo**, sia per la sua competenza, sia per l'entusiasmo espresso nel raccontare l'Emilia-Romagna e la nostra cultura del cibo. Grazie a **Laila Tentoni** presidente di Casa Artusi e a tutto lo staff che ci accompagna nella missione e alla **dott.ssa Emanuela Orighi** per l'importante lavoro di disseminazione della cultura gastronomica italiana che sta facendo in Giappone, per l'Accademia Italiana della Cucina nel 70mo della nascita, e alla **dott.ssa Junko Kimura** per i suoi approfondimenti sulle DOP e IGP.

**Per noi è una grande occasione essere qui, davanti a un pubblico così numeroso e attento e ne siamo onorati.**

**L'Emilia-Romagna è il cuore agroalimentare del Paese:** siamo la regione con il più alto numero di indicazioni geografiche DOP e IGP in Europa, sono ben 44. Siamo consapevoli che i vini, il Parmigiano Reggiano, il balsamico, la piadina, i nostri prodotti in generale sono importantissimi per l'alimentazione, una garanzia per la sicurezza alimentare e per la salute umana e costituiscono un grande comparto economico.

**Tra prodotti DOP e IGP parliamo di 3,6 miliardi di euro di produzione in Emilia-Romagna** su 7 miliardi a livello nazionale, e il comparto agro-alimentare nel suo complesso vale 20 miliardi di euro e garantisce un alto tasso di occupazione. **L'agricoltura impiega 70/80 mila occupati, l'agroalimentare ne ha centinaia di migliaia;** sono tanti posti di lavoro, buona economia, distribuzione di ricchezza. L'agroalimentare è la seconda voce di export dell'Emilia-Romagna dopo la meccanica e la meccatronica. C'è anche dell'altro: il cibo è alto valore culturale, e l'importante numero di Indicazioni Geografiche è frutto di conoscenze, competenze e di quella passione.

Nel nostro territorio le Indicazioni Geografiche **svolgono un ruolo importante nel mantenimento dell'attività economica e sociale nelle zone rurali e sono quindi cruciali per preservare l'equilibrio territoriale** a livello regionale. Servono a tenere insieme le comunità anche in luoghi dove è più difficile fare impresa e investire, quindi hanno un importante valore identitario.

Quando parliamo di cibo, non ci riferiamo soltanto a prodotti necessari alla nostra sopravvivenza alimentare, ma entrano in campo anche la storia, le tradizioni, la cultura. **Il cibo stesso significa conoscenza:** è ricerca, studio, analisi per un livello qualitativo sempre migliore. **Il cibo è anche relazione umana e sociale,** diventa occasione per ritrovarsi e costruire rapporti; è un prodotto culturale.

Come ricordato prima, lo spiegava benissimo **Pellegrino Artusi** - figlio illustre della nostra terra - ben 200 anni fa. A lui va riconosciuta la capacità di aver portato fuori dalle cucine familiari una tradizione gastronomica corale che è diventata la cucina italiana e aver contribuito in questo modo anche a uniformare anche la nostra lingua e cultura.

Artusi ha scritto cose interessantissime sulla necessità di conoscere cosa mangiamo, di non sprecare e valorizzare, creare i giusti abbinamenti e godere della stagionalità: **è stato, in definitiva, il primo in Europa a definire il valore culturale del cibo.** Lo dico a maggior ragione in questi tempi un po' complessi, mentre si sente parlare di cibo sintetico, omologazioni, imitazioni. Abbiamo bisogno di rendere più forte il concetto del cibo come valore culturale che esprime una propria identità, con la sua anima e la sua storia.

Allora, se il cibo è un valore culturale - e lo è per eccellenza - non può essere omologato né imitato poiché è strettamente legato al territorio, alle tradizioni delle famiglie, e le sue peculiarità vanno riconosciute, difese e tutelate come si fa con le opere d'arte. **Quando le opere d'arte sono imitate non hanno la stessa bellezza né lo stesso valore dell'originale.**

Vado spesso a visitare imprese, consorzi e produttori, e il primo tema nell'ordine delle richieste che mi rivolgono **è un aiuto nella capacità di tramandare il saper fare territoriale,**

per evidenziare la capacità di fare un formaggio straordinario a quella di ottenere eccellenza con l'aceto balsamico o garantire l'alta qualità dei nostri vini e salumi.

**Come Regione Emilia-Romagna investiremo molto in ricerca e innovazione;** nel nuovo Piano di Sviluppo Rurale appena approvato, nei prossimi 5 anni investiremo quasi un miliardo di euro per le produzioni del nostro territorio, a favore delle imprese agricole e di quelle agroalimentari, perché abbiamo bisogno di mantenere alta la qualità, e il 5% di queste risorse verrà investito in ricerca e innovazione; stiamo investendo tanto anche per il ripristino produttivo delle imprese agricole danneggiate dalle alluvioni di maggio che hanno colpito il nostro territorio.

Con l'accordo raggiunto a livello europeo sul Regolamento delle Indicazioni geografiche si crea per la prima volta un testo unico europeo sulle produzioni di qualità, per una maggiore chiarezza tra tutti i settori enogastronomici.

Sul lato della protezione delle Indicazioni Geografiche come ingredienti, sarà reso obbligatorio per i trasformatori l'indicazione in etichetta della percentuale di prodotto IG all'interno del prodotto trasformato, vietando utilizzo di altri prodotti, e sono state eliminate le condizioni che permettevano di sfruttare indebitamente la reputazione delle indicazioni geografiche, **come succede con l'italian sounding.**

Credo si tratti di un grande risultato per la protezione delle nostre eccellenze e la loro promozione internazionale.

**Per noi resta centrale la promozione.** Abbiamo inaugurato il Fancy Food show a New York nel 2022. Lo abbiamo rifatto anche nel 2023, assieme al Presidente Bonaccini, ai Consorzi e alle imprese. **La missione di sistema in Giappone nelle città di Tokyo, Ibaraki, Kobe, Osaka vede ancora una volta come obiettivo** la promozione del nostro agroalimentare per farlo conoscere e apprezzare. L'opportunità di far diventare la **Cucina Italiana Patrimonio UNESCO** credo sia un altro tassello importante a garanzia delle attività di promozione e conoscenza culturale che l'Italia continua a portare nel mondo, anche in vista dell'importante appuntamento di Expo2025 che si terrà proprio qui in Giappone a Osaka. E vi siamo grati per la grande opportunità di conoscenza e approfondimento che ci sta dando il vostro Paese.

Alessio Mammi, Assessore all'agricoltura e agroalimentare, caccia e pesca