

Guida Fao, prodotti tipici come risorsa per una crescita economica sostenibile

È stata presentata a Parma la Guida Fao-SinerGi nell'ambito della conferenza "Sicurezza alimentare, sovranità alimentare e sviluppo rurale: il ruolo dei prodotti d'origine". La Guida si focalizza sui sistemi agroalimentari sostenibili basati sulle indicazioni geografiche, una tematica che Coldiretti segue con particolare attenzione.

La pubblicazione, frutto del lavoro di numerosi esperti internazionali della materia, affronta la questione da un punto di vista sia teorico che pratico, presentando casi di studio specifici, fra cui quello del Parmigiano Reggiano. Questo formaggio, conosciuto nel mondo con il nome della zona di produzione, è utilizzato per dimostrare l'inscindibile legame tra sostenibilità ambientale, sociale ed economica.

In questo caso è con la gestione del pascolo che i produttori hanno ottenuto erba medica con caratteristiche di qualità conservate nel tempo, anche in zone svantaggiate. Si tratta di un esempio lampante dell'importanza di sviluppare relazioni tra individui e territori, grazie al processo di produzione di beni alimentari di qualità legati alla loro origine geografica, aprendo così la strada per lo sviluppo sostenibile delle aree rurali e, tramite la valorizzazione delle capacità e delle risorse locali, all'instaurarsi di relazioni commerciali col mercato globale; il tutto preservando valori come la biodiversità.

"L'inedita sfida che questa nuova relazione propone - ha dichiarato Filippo Arfini, docente dell'Università di Parma e curatore della Guida - è il rispetto delle tradizioni, dei saperi e dell'identità culturale in una prospettiva di crescita economica sostenibile. L'ambiente diventa così l'elemento centrale per questo particolare settore di sviluppo, al contrario di quanto accade nel sistema industriale, nel quale il fattore ambiente scompare del tutto".