

Rimini, visita ufficiale dell'assessore all'Agricoltura Mammi

Attualità - 06 agosto 2020 - 07:46



C'è chi voleva chiamarla 'riminese', chi 'di Cervia' ma alla fine, quando nel 2014 le è stato riconosciuto il marchio IGP, è diventata universalmente la Piadina Romagnola. Si tratta di un'eccellenza made in ER conosciuta e venduta in tutta Europa, Repubbliche Baltiche e Russia, in Canada e in USA e prodotta dal Consorzio che riunisce le aziende delle zone fra le provincie di Rimini, Forlì-Cesena, Ravenna e Bologna fino al fiume Sillaro. E proprio dal Consorzio della Piadina Romagnola IGP, e l'incontro col suo presidente, Alfio Biagini e alcuni produttori, è partito il viaggio nel territorio riminese dell'assessore all'Agricoltura, Alessio Mammi.

La visita è stata occasione per lanciare un messaggio importante di sinergia tra le Dop e le Igp della Romagna, una spinta a fare rete per valorizzarsi al meglio e promuoversi sul mercato con ancora più forza.

Poi al Mercato ittico di Rimini, cuore pulsante della prima commercializzazione della produzione ittica locale, e non solo, dove transita anche il pesce di provenienza nazionale ed estera, l'assessore ha ascoltato la voce del comparto durante un incontro con il presidente della cooperativa Lavoratori del Mare, Giancarlo Cevoli, a cui hanno partecipato anche i rappresentanti di Legacoop e Confcooperative, l'assessore alla Blue Economy del comune di Rimini, Anna Montini e la consigliera regionale, Nadia Rossi.

Uno scambio proficuo per ribadire il sostegno e l'impegno dell'assessorato regionale all'Agricoltura al comparto della pesca ittica locale, ma anche per rinnovare l'invito a un lavoro di squadra tra le istanze del distretto dell'Alto Adriatico, un'alleanza fondamentale per raggiungere risultati comuni e capaci di valorizzare le straordinarietà di un mestiere così prezioso e antico.

E' dal 1965 infatti che la Cooperativa Lavoratori del Mare gestisce il mercato di Rimini, offrendo una serie di servizi agli operatori marittimi: dalla fornitura di ghiaccio al magazzinaggio, dal facchinaggio alla depurazione e successiva spedizione dei molluschi

bivalve.

La giornata dell'assessore è terminata con la visita all'azienda agricola Fungar di Coriano, assieme al presidente Confagricoltura, Carlo Carli, al direttore Coldiretti, Giorgio Ricci, al presidente Coldiretti Rimini, Guido Cardelli e al vice presidente CIA Romagna, Lorenzo Falcioni. E' un'Organizzazione di Produttori (OP) di funghi dell'Emilia-Romagna, specializzata nella produzione di prataioli e pleurotus, una realtà che valorizza una filiera tutta Made in Italy e che ha costituito un consorzio gbc funghi delle terre di Romagna con sei soci.

“Oggi ho toccato con mano e conosciuto la storia di alcune produzioni romagnole preziose-chiosa l'**assessore, Alessio Mammi**-, mestieri antichi che sono il frutto di tradizioni e saperi tramandati di generazione in generazione, prodotti unici su cui rafforzeremo ancora di più il nostro impegno e la nostra attenzione. Credo che adesso il monito debba essere 'l'unione fa la forza', serve una grande spinta per il rilancio verso il mercato nazionale ed estero che può arrivare dal lavoro di squadra tra le istanze del territorio e interventi di promozione in stretta collaborazione con i Consorzi di Tutela. Basti pensare che il sistema agroalimentare della nostra regione si contraddistingue per le sue produzioni a qualità regolamentata, note a livello mondiale. Ricordo che siamo leader in Europa per numero di prodotti DOP e IGP e per relativo fatturato. Queste filiere consentono di valorizzare le produzioni ben oltre le quotazioni standard di mercato e sono alla base del reddito di molte imprese. Continueremo inoltre a sostenere il comparto ittico di Rimini, un'eccellenza nazionale riconosciuta per qualità del pescato e punto di riferimento del mercato. I pescatori inoltre giocano un ruolo importante anche nella tutela ambientale del nostro mare. Come istituzione siamo in prima linea per supportarli in questo viaggio di rilancio e di crescita”