

Agricoltura: nuova guida enogastronomica E.Romagna

Turismo - 18 giugno 2008 - 18:42

**Immagine
non
disponibile!**

I prodotti dell'agricoltura e della cucina emiliano romagnola, gli indirizzi sull'offerta agrituristica della regione e le tecniche di produzione dei 26 prodotti a denominazione d'origine, da Piacenza a Rimini. E' quanto si può trovare nella guida regionale di Fedagri-Confooperative, 'Il Gusto della Cooperazione', presentata oggi a Roma. Protagonisti indiscussi sono il Parmigiano Reggiano, il Grana Padano e il Prosciutto di Parma, che rappresentano "i prodotti a denominazione più conosciuti e venduti sul mercato nazionale e su quelli esteri - ha detto il presidente di Fedagri-Confooperative, Paolo Bruni - che, insieme al Prosciutto San Daniele, rappresentano il 90% del fatturato derivante dai prodotti a denominazione italiani che sono oltre 170". Il dinamismo del settore agroalimentare, secondo l'assessore all'Agricoltura dell'Emilia Romagna, Tiberio Rabboni si deve, "oltre ad una straordinaria trama di imprese cooperative, anche alla forte valorizzazione delle capacità professionali degli addetti e alla capacità di fare delle piccole e medie imprese agricole un sistema competitivo". In Emilia-Romagna il settore agroalimentare è caratterizzato da un'ampia e radicata presenza della cooperazione nella produzione, trasformazione e commercializzazione, "dimostrazione ne è la rilevante percentuale di prodotto controllato che in tutti i principali settori che oltrepassa il 50% della produzione regionale complessiva", ha aggiunto Giovanni Bettini, presidente di Fedagri-Confooperative Emilia Romagna.