

Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia tel. (+39) 0522 456390-456840 fax. (+39) 0522 456677 ufficio.stampa@comune.re.it

Reggio Emilia, lunedì 24 maggio 2021

Tradizione gastronomica reggiana - Il Consiglio comunale approva l'adozione del marchio De.C.O. di Reggio Emilia

La certificazione valorizza l'importante ricchezza enogastronomica di Reggio Emilia, con positive ricadute per il comparto produttivo

Il Consiglio comunale ha approvato - con 20 voti favorevoli (Pd, Più Europa, Immagina Reggio, De Lucia del Gruppo misto, M5S) e 7 voti contrari (Lega Salvini premier, Alleanza civica, Forza Italia, Panarari del Gruppo misto) - l'istituzione della denominazione comunale d'origine - De.C.O. di Reggio nell'Emilia per la valorizzazione delle attività e le produzioni agroalimentari tradizionali locali. La proposta di delibera e il relativo regolamento sono stati presentati dall'assessora al Commercio e Attività produttive Mariafrancesca Sidoli.

La De.C.O. è una certificazione attribuita in ambito agroalimentare, in un'ottica di tutela e valorizzazione delle produzioni locali. Il marchio, infatti, legherà uno specifico prodotto locale al comune di appartenenza, e potrà essere mostrato da aziende e ristoratori sui propri prodotti. Si tratta quindi di un efficace strumento di marketing territoriale, che permetterà ai più rinomati prodotti reggiani di ottenere una identificativa riconoscibilità sul mercato.

"Il marchio contribuirà in maniera concreta e significativa allo sviluppo del settore enogastronomico reggiano, con risvolti positivi e opportunità anche per la promozione del nostro territorio - ha spiegato l'assessora Mariafrancesca Sidoli - La De.C.O. andrà inoltre a tutelare e valorizzare il patrimonio collettivo di Reggio Emilia e della sua cittadinanza, riconoscendo l'importanza storica, culturale e sociale delle nostre principali specialità.

"La De.C.O. è una delle azioni che questa Amministrazione intende intraprendere per valorizzare il patrimonio enogastronomico della nostra città - ha concluso l'assessora Sidoli - Stiamo lavorando ad un simbolo grafico che si affianchi al nostro marchio, un logo che possa identificare il brand Reggio Emilia e le sue eccellenze anche al di là dei confini provinciali, supportando così attivamente il nostro comparto economico".

Dopo il voto di quest'oggi in Consiglio comunale e la successiva adozione del marchio da parte del Comune, si aprirà una fase di consultazione con la città, in cui i cittadini e le aziende reggiane potranno proporre i prodotti agroalimentari locali e le rispettive ricette, affinché possano essere valutati per l'eventuale assegnazione della denominazione. Una volta avuto esito positivo, si provvederà a stilare un disciplinare di riferimento, che illustri ingredienti e metodi di produzione. Il prodotto sarà poi inserito all'interno di un apposito registro, che verrà pubblicato sul sito internet del Comune.

La valutazione dei prodotti e la preparazione del disciplinare sarà affidata a una commissione tecnica, composta da soggetti di comprovata esperienza in ambito storico, di ricerca, agricolo-produttivo, di trasformazione e commercializzazione dei prodotti. Per l'individuazione di queste figure altamente competenti e per suggellare il nuovo percorso di valorizzazione delle eccellenze reggiane sono state coinvolte le associazioni di categoria agricole (Cia, Coldiretti, Confagricoltura) e commerciali (Lapam,



1



Ufficio Stampa

Piazza Prampolini, 1 - 42121 Reggio Emilia tel. (+39) 0522 456390-456840 fax. (+39) 0522 456677

Confcommercio, Confesercenti, Cna), la Camera di commercio e il Crpa-Centro ricerche produzioni animali.

Importante, poi, è il raggiungimento di un accordo di collaborazione sancito con l'Università degli studi di Modena e Reggio Emilia, per la programmazione di tirocini formativi finalizzati a supportare il lavoro di indagine e approfondimento della commissione stessa. Giovani laureandi del dipartimento di Scienze della Vita di Unimore saranno quindi impegnati nell'ambito dei vari progetti che vedranno impegnata la commissione durante il lavoro sui prodotti presi in esame.

Una volta che una specialità avrà ottenuto il marchio De.C.O, le imprese e i ristoranti che la confezionano potranno richiedere di utilizzarlo per la propria produzione, presentando il relativo disciplinare. Sarà sempre la commissione a esprimersi sull'aderenza di quest'ultimo a quello di riferimento. Chi otterrà parere positivo, sarà inserito nel registro online e autorizzato a fregiarsi del marchio.

