



## **L'oro in bocca: Agronetwork per i territori delle eccellenze d'Italia**

*Prima tappa: "Il Prosciutto di Parma ed il Parmigiano Reggiano"*

*Giovedì 13 aprile 2023. **Stabilimento CASALE Spa della Famiglia Sassi a Felino (Parma)***

Roma, 12 aprile 2023. "L'oro in bocca" è il Giro d'Italia che Agronetwork, la associazione di promozione dell'agroindustria costituita da Confagricoltura, Nomisma e Università Luiss ha programmato con l'obiettivo di valorizzazione i prodotti e i territori che vedono protagonista il dialogo tra agricoltura e industria alimentare. La prima tappa si è svolta il 13 aprile a Felino nella provincia di Parma, nota a tutti per la sua lunga tradizione nella realizzazione di prodotti di assoluta eccellenza, presso l'azienda agricola **Casale della famiglia Sassi**, leader nella produzione di Prosciutti.

Si è parlato in particolare del **Prosciutto di Parma** e del **Parmigiano Reggiano**. Le loro proprietà nutrizionali, il successo in Italia e all'estero, la lunga storia che li caratterizza, le strategie adottate per promuoverne la crescita in futuro, la attenzione alla sostenibilità ambientale ed economica, sono i temi principali affrontati in occasione dell'incontro.

*"Per questo primo nostro evento - ha affermato **Sara Farnetti, presidente di Agronetwork, esperta di medicina e nutrizione funzionale** – abbiamo scelto Parma, per presentare il Prosciutto di Parma e il Parmigiano Reggiano, due fiori all'occhiello del made in Italy nel mondo, di cui non tutti conoscono le caratteristiche e le qualità che li rendono importanti componenti di un'alimentazione sana. E' di fondamentale importanza infatti, in un tempo di transizione verso un sistema alimentare sempre più sostenibile comunicare in maniera efficace e scientificamente valida i valori nutrizionali che le eccellenze alimentari esprimono nei diversi territori. Prosciutto di Parma Parmigiano Reggiano sono due prodotti che, seppur tradizionali, rivelano delle sorprendenti proprietà nutrizionali oggi finalmente riconosciute."*

E' intervenuto al dibattito anche **Roberto Gelfi**, Presidente Confagricoltura Parma, secondo il quale *"all'origine di ogni prodotto alimentare di qualità realizzato qui, nella provincia di Parma, esiste un forte legame con il territorio. E' un legame che diviene garanzia di genuinità ma anche di controllo e salubrità in virtù delle certificazioni necessarie quando si tratta di produzioni DOP. La lunga stagionatura che accomuna Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma è un baluardo del sistema produttivo artigianale che non persegue i cicli produttivi brevi o brevissimi che invece contraddistinguono le multinazionali del mondo alimentare."*

Dopo Gelfi è stata la volta di uno dei rappresentanti storici dell'Unione Industriali di Parma (di cui oggi è vice direttore) **Cesare Azzali** secondo il quale la sfida della modernità vanno affrontate senza perdere di vista l'identità culturale ed il know how frutto di una lunga tradizione. Sono infatti queste le caratteristiche che hanno reso i prodotti alimentari della provincia di Parma unici e tanto apprezzati in Italia e nel mondo.

A fare gli onori di casa e a moderare il dibattito è stata **Annalisa Sassi**, Presidente di Confindustria Emilia Romagna e consigliera di amministrazione delle aziende di famiglia: Casale, Prosciuttificio San Pietro e Selva Alimentari. Dopo aver raccontato l'esperienza ormai ultracentenaria dell'azienda, Annalisa Sassi ha guidato gli ospiti all'interno del prosciuttificio per mostrare tutte le fasi del ciclo di produzione.

Il prossimo incontro del tour "**Agronetwork per i Territori: l'oro in bocca**" si terrà l'8 giugno a Milano, presso **l'Università della Birra – Fondazione Moretti – Heineken Italia**, e sarà dedicato a **Birra e bevande fermentate**. *"Attraverso la nostra iniziativa"*, ha dichiarato **Daniele Rossi** Segretario Generale di Agronetwork, *"vogliamo continuare a dare voce alla media impresa dell'agroalimentare in Italia, quella capace di ragionare con la supply chain agricola e costruire insieme da protagonisti delle filiere di prodotto competitive nel mondo, senza mai perdere le nostre radici territoriali e la visione comune di futuro"*

Ufficio Stampa Agronetwork

Giovanni Miraldi

3479001366

[giovanni.miraldi@agro-network.it](mailto:giovanni.miraldi@agro-network.it)

