

Regolamento Ig No Food, un convegno a Faenza

Confartigianato chiede la protezione dei prodotti associati al territorio

Si è svolto nei giorni scorsi al Museo internazionale delle ceramiche in Faenza, l'importante convegno incentrato sulle novità inerenti il Regolamento Ig No Food, riguardante i prodotti artigianali e industriali tradizionali. Questo regolamento dell'Ue consentirà ai produttori di proteggere i prodotti artigianali e industriali associati alla propria regione e al proprio know-how tradizionale, con effetti in Europa e oltre. Il regolamento, che prevede una protezione dell'indicazione comunitaria, permetterà inoltre ai consumatori di riconoscere più facilmente la qualità di questi prodotti e aiuterà a promuovere, attrarre e mantenere competenze e posti di lavoro nelle regioni europee. Oltre a sostenere lo sviluppo delle re-



gioni rurali europee e di altre regioni incentivando i produttori, il regolamento proposto aiuterà a mantenere attive competenze uniche che potrebbero altrimenti scomparire, in particolare nelle regioni rurali e meno sviluppate d'Europa. Beneficiando della reputazione delle nuove IG, le regioni saranno in grado di aumentare la propria capacità di

attrarre i turisti, creando così nuovi posti di lavoro, favorendo la propria ripresa economica e tutelando i prodotti artigianali tipici.

Il provvedimento è utile per le micro, piccole o medie imprese ed è pertanto concepito tenendo conto delle esigenze e delle sfide che queste devono affrontare. L'iniziativa ha visto i saluti del presidente del Mic Eugenio Maria Emiliani, della presidentessa provinciale di Confartigianato Emanuela Bacchilega, del sindaco di Faenza Massimo Isola e dell'assessore alla cultura e mosaico del Comune di Ravenna Fabio Sbaraglia. Sono poi intervenuti Antonio Strabello, responsabile Affari europei di Confartigianato nazionale, l'on. Alessandra Basso, il presidente di Confartigianato Emilia-Romagna Davide Servadei ed il segretario provinciale di Confartigianato, Tiziano Samorè.