

ECONOMIA | FORMAZIONE

Dop Economy

In Italia vale
quasi 21 mld
di euro

La Dop Economy italiana è arrivata a valere quasi 21 miliardi di euro con una crescita del 25% dal 2020, una rete di 328 Consorzi e 184mila operatori per un'occupazione in crescita del +1,6%. E l'export dei prodotti a denominazione e specialità protetta per la prima volta vola sopra i 12 miliardi. A livello territoriale, in due province su tre cresce il valore del settore Dop Igp, bene soprattutto il Nord-Ovest (+7,1%), e sale in 14 regioni con crescita soprattutto in Lombardia (+13%), Friuli Venezia Giulia (+8%) e Puglia (+12%). Veneto ed Emilia Romagna guidano e consolidano il loro valore, pari a 8,9 miliardi. Sono dati contenuti nel XXIII Rapporto Ismea-Qualivita sulle produzioni agroalimentari e vitivinicole italiane Dop, Igp e Stg. Il settore raggiunge 20,7 miliardi di euro di valore alla produzione nel 2024 (+3,5% su base annua), +25% rispetto al 2020, contribuendo per il 19% al fatturato complessivo dell'agroalimentare nazionale. Sul podio dei prodotti Dop Igp per valore alla produzione, nel comparto cibo primo posto al Grana Padano Dop con un valore di quasi 2,2 miliardi di euro nel 2024 e +23,3% sul 2023; il Parmigiano Reggiano Dop (1,7 miliardi e +10,1%); Prosciutto di Parma Dop, terzo con 860 milioni di euro.

Nell'ambito delle iniziative che riguardano l'Accademia del Prosciutto di Parma con sede a Langhirano - la cui attività è stata recentemente illustrata al territorio - a partire da gennaio 2026 saranno avviati diversi percorsi formativi promossi e organizzati dagli enti di formazione Cisita Parma e Centoform, proposti ad accesso gratuito perché finanziati dalla Regione Emilia-Romagna grazie al Fondo Sociale Europeo Plus.

Si tratta di corsi rivolti sia a persone occupate sia a chi è in cerca di lavoro, dedicati all'acquisizione di competenze relative a tematiche come l'innovazione, la sostenibilità e la competitività applicate alla filiera del Prosciutto di Parma. L'iniziativa è sostenuta da un partenariato che include il Consorzio del Prosciutto di Parma, il Clust-ER Agroalimentare, l'Istituto di Istruzione Superiore "Gadda" di Langhirano, l'Unione Parmense degli Industriali e il Gruppo Imprese Artigiane, oltre alle aziende Cav. Umberto Boschi, F.lli Galloni, Furlotti e C., Salumificio Valtermina e Tanara Giancarlo.

Come illustra Jenny Barbieri, Coordinatrice dell'Area Fondo Sociale Europeo di Cisita Parma e referente di questi corsi, «l'obiettivo dell'iniziativa è quello di favorire le imprese protagoniste di una filiera così importante per il nostro territorio come quella del Prosciutto di Parma, sostenendole nei percorsi di cambiamento e innovazione, offrendo aggiornamenti e approfondimenti che vanno dal ciclo di trasformazione delle carni al corretto utilizzo delle

attrezzature, con particolare attenzione ai processi della transizione digitale e sostenibilità, favorendo infine il naturale ricambio di addetti alla lavorazione di cui le aziende del settore necessitano. Si tratta di una proposta articolata nei due percorsi "Formazione Permanente per l'occupabilità nella filiera del Prosciutto di Parma" e "Formazione Continua per la competitività, l'innovazione e lo sviluppo sostenibile della filiera del Prosciutto di Parma". Il primo percorso si rivolge a persone residenti o domiciliate in Emilia-Romagna le quali, al di là della loro posizione occupazionale, siano interessate a inserirsi nelle imprese della filiera di riferimento, mentre il secondo filone riguarda persone già occupate - dipendenti, imprenditori o professionisti - in imprese con sede legale o unità locale nel territorio della nostra regione riconducibili, appunto, alla filiera del Prosciutto di Parma».

Entrando nel dettaglio dei contenuti trattati,

A black and white portrait of Jenny Barbieri, a woman with long dark hair, wearing a dark blazer over a light-colored blouse, smiling at the camera.

troviamo: "Sicurezza alimentare e HACCP, tracciabilità/rintracciabilità delle produzioni ed etichettatura" (32 ore); "Tecniche di produzione del prosciutto", (40 ore); "Qualità, sicurezza e autenticità del Prosciutto di Parma" (24 ore); "Brand Identity e valorizzazione del marchio 'Prosciutto di Parma' in chiave internazionale" (24 ore).

«Questi corsi – aggiunge Jenny Barbieri di Cisita Parma – rappresentano un investimento strategico per il futuro della filiera del Prosciutto di Parma. Partendo da un'attenta analisi dei fabbisogni reali delle imprese e del territorio, abbiamo costruito un'offerta flessibile e integrata che coniuga tradizione, innovazione e sostenibilità. L'obiettivo è rafforzare le competenze delle persone, sia di chi già opera nella filiera sia di chi desidera inserirsi in una delle imprese che la compongono, accompagnando le aziende nei processi di cambiamento legati anche alla sicurezza alimentare, alla qualità certificata e alla valorizzazione del brand a livello internazionale. La collaborazione con la Regione Emilia-Romagna attraverso il FSE-Plus ci consente di offrire questi percorsi gratuitamente, un aiuto concreto alla competitività e all'eccellenza di una delle filiere simbolo del Made in Italy». I singoli corsi verranno avviati con un numero minimo di otto partecipanti. Per informazioni sui corsi gestiti da Cisita Parma rivolgersi direttamente a Jenny Barbieri (jenny.barbieri@cisita.parma.it)

reco.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

IDROPAVESE®

www.idropavese.it



GENERATORI DI VAPORE SANIFICANTI DETERSIVI

GENERATORI DI ARIA CALDA

RAFFRESCATORI DI AMBIENTI