



Torino, 06 Marzo 2006

Comunicato Stampa

## LE MILLEDOP: I TERRITORI DELLE IDENTITÀ ITALIANE

LE MILLEDOP VALORIZZA LE PRODUZIONI AGROALIMENTARI ITALIANE DI QUALITÀ

2 WORKSHOP IN PIEMONTE E VALLE D'AOSTA SU DUE ESEMPI DI ECCELLENZA E BIODIVERSITÀ:

**7 MARZO - BARD (AO) LA FONTINA DOP**

**8 MARZO - ALBA (CN) LA NOCCIOLA DEL PIEMONTE**

10 PRODOTTI DOP E 2 IGP IN PIEMONTE, 4 PRODOTTI DOP IN VALLE D'AOSTA

Aumentare il numero di produzioni tipiche riconosciute a livello europeo e spiegare lo stretto legame tra esistenza di prodotti tipici, e biodiversità: con questi ambiziosi intenti nasce il progetto **Lemilledop**, proposto da **Legambiente** e finanziato dal **Ministero delle Politiche Agricole e Forestali**. L'iniziativa intende sensibilizzare la società sul ruolo che l'Italia può avere a livello internazionale nell'indicare la dimensione economica, sociale, culturale e ambientale di un'agricoltura in grado di difendere il suo patrimonio di saperi tradizionali e nel farne un elemento di identità e di posizionamento nello scenario competitivo globale.

“La campagna **Lemilledop** – spiega **Vanda Bonardo**, presidente **Legambiente Piemonte e VdA** - focalizza l'attenzione sullo stretto rapporto tra esistenza di prodotti tipici, sopravvivenza animale e biodiversità, sensibilizzando la società circa la dimensione economica, sociale, culturale e ambientale di quella peculiare agricoltura italiana, in grado di difendere il suo patrimonio di saperi e tradizioni”.

In uno scenario di competitività globale, **Lemilledop** sostiene la ricchezza e diversità biologica del bel Paese, generoso di tecniche e modalità produttive agricole locali da promuovere in funzione di uno sviluppo locale durevole che testimoni l'inscindibile legame tra qualità delle produzioni agricole e qualità ambientale.

Uno dei caratteri distintivi dell'identità italiana è il grande patrimonio agroalimentare tradizionale e tipico, frutto di una elaborazione ed una sedimentazione storico- culturale millenaria. L'Italia è oggi al primo posto in Europa per produzioni tipiche con **131** prodotti a marchio **Dop** e **Igp**, **353 Doc e Docg**, senza contare i suoi **4.100** prodotti registrati come **specialità agroalimentari** tradizionali. Siamo anche il primo paese per le produzioni biologiche con ben **1.162.212 ettari**, pari al 7% della superficie agricola coltivata.

Gli appuntamenti in Piemonte e Valle d'Aosta saranno il **7 marzo a Bard (Ao)** e il **8 marzo ad Alba (Cn)** con due **workshop su esempi di eccellenza e biodiversità**: la **fontina Dop** (Bard) e la **nocciola del Piemonte** (Alba).

“In contesto territoriali sempre più globalizzati e omologati,” – conclude Vanda Bonardo-“l'agricoltura di qualità, riconciliata con i cicli stagionali e a basso impatto ambientale costituisce una importante via verso il futuro. La scommessa si gioca sul continuo miglioramento qualitativo della produzione, attraverso pratiche rispettose dell'ambiente e favorendo il riconoscimento anche economico della duplice funzione dell'agricoltura di produzione di beni alimentari e di conservazione dell'ambiente e gestione del paesaggio rurale .”

Per il workshop di Bard (Ao) si ringraziano il comune di Bard e l'associazione Adret.

Per il workshop di Alba (Cn), evento patrocinato dalla Città di Alba, si ringraziano, il Comune di Cortemilia, l'Associazione Città della Nocciola, il Consorzio Tutela Nocciola del Piemonte, l'azienda dolciaria Sebaste di Grinzane Cavour e l'agriturismo "Ca' d' Tistu" di Niella Belbo, aderente al circuito "Terranostra".

**IN ALLEGATO PROGRAMMI COMPLETI DEI DUE WORKSHOP**

Ufficio Stampa 339 5348156