



Comunicato stampa 24 settembre 2018

UN NUOVO SEMINARIO FORMATIVO DI AICIG, TRA NEUROSCIENZE ED IMMAGINE AZIENDALE

L'appuntamento è in programma a Roma

Promozione e valorizzazione dei prodotti secondo la strategia del packaging, ovvero come i dettagli possano fare la differenza nell'orientamento della scelta di prodotti DOP e IGP: uno spunto di dibattito che verrà approfondito nel corso del seminario formativo di AICIG in programma questa mattina, lunedì 24 settembre, a Roma nella sede dell'Associazione. Questo è infatti il tema su si è svolto l'incontro che ha coinvolto i rappresentanti dei Consorzi ed un esperto in materia di neuroscienze e scienze comportamentali, il quale ha portato il proprio contributo scientifico su come i dettagli nel packaging siano in realtà degli asset in grado di fare la differenza nella creazione del desiderio di acquisto di un prodotto DOP o IGP.

In particolare, dopo l'introduzione della Responsabile Tecnica di AICIG Rita Serafini, a nome dei Consorzi sono intervenuti per portare l'esperienza di Best Practice delle proprie realtà, il Presidente del Consorzio di Tutela dell'Olio Sabina DOP Stefano Petrucci, il Responsabile Tecnico Direttore del Consorzio di Tutela Chianti Classico DOP Fiammetta Nizzi Grifi ed il Direttore del Consorzio di Tutela del Pomodoro di Pachino IGP Salvatore Chiamarida.

Leo Bertozzi, segretario di AICIG, ha dichiarato: "Il *packaging* è quell'attività attraverso la quale un'azienda delinea la propria identità di prodotto. Infatti, nonostante il termine *packaging* riconosca il processo materiale di confezionamento di un prodotto, l'attività di *packaging* fa riferimento ad una serie di aspetti immateriali legati alla realizzazione della confezione con la quale il prodotto si presenta sul mercato.

In altre parole, - continua il segretario Bertozzi - studiare un confezionamento vuol dire elaborare ed utilizzare una serie di meccanismi estetici che hanno lo scopo di comunicare un'idea, un'esigenza, un valore a colui che andrà ad utilizzare il prodotto, e cioè il consumatore. Tale accezione è ancor più consistente nel settore agroalimentare, dove il *packaging* ha, per l'azienda, una valenza strategica sempre maggiore".

CHI E' AICIG – L'Aicig - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche - è un'associazione senza scopo di lucro costituita tra i Consorzi di tutela riconosciuti dal Mipaaf ai sensi dell'art. 14 della Legge 21 dicembre 1999, n. 526. La maggioranza dei Consorzi di tutela italiani ha individuato nella formula associativa la chiave strategica competitiva per tutelare, valorizzare e

AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Via XX Settembre, 98/G - 00187 Roma - tel. +39064420.2718 - fax +39 064426.5620 - info@aicig.it - www.aicig.it

■ Abbacchio Romano IGP ■ Aceto Balsamico di Modena IGP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Arancia Rossa di Sicilia IGP ■ Asiago DOP ■ Basilico Genovese DOP ■ Bra DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Carota Novella di Ispica IGP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Ciliegia dell'Etna DOP ■ Cinta Senese DOP ■ Cipolla Bianca di Margherita IGP ■ Cipolla Rossa di Tropea Calabria ■ Dauno DOP ■ Finocchiona IGP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Siracusa IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Melanzana Rossa di Rotonda DOP ■ Melone Mantovano IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Patata della Sila IGP ■ Patata di Bologna DOP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Sardo DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Pesca di Leonforte IGP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto Crudeo di Cuneo DOP ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Ricotta Romana DOP ■ Riso del Delta del Po IGP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Salva Cremasco DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP



Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

promuovere all'unisono le rispettive indicazioni geografiche, espressioni del patrimonio agroalimentare del nostro Paese che rivelano le identità storico - culturali dei distretti di riferimento.

LA MISSION DI AICIG – Nell'ottica di fornire sostegno a tali realtà distrettuali nel 2006 viene istituita l'Aicig, il cui obiettivo principale è supportare la politica delle Indicazioni Geografiche in sede nazionale, comunitaria e internazionale, nonché favorire lo sviluppo omogeneo del settore, promuovendo un costante confronto tra tutti i Consorzi Soci.

I NUMERI DI AICIG – Ad oggi AICIG rappresenta 66 realtà consortili relative a denominazioni agroalimentari (vini esclusi) italiane, rappresentative di circa il 95% delle produzioni italiane ad indicazione geografica. Ad essere maggiormente rappresentati sono i prodotti caseari (22 denominazioni), gli ortofruttili e cereali, freschi e trasformati (22 denominazioni), i prodotti a base di carne (11 denominazioni), gli olii (6 denominazioni), le carni fresche (3 denominazioni) e gli aceti balsamici (3 denominazioni).

LE IG IN ITALIA ED IN EUROPA – Ad oggi sono **297** le Indicazioni Geografiche italiane (vini esclusi), a fronte di 1.409 a livello europeo (fonte Qualivita). Il valore economico delle DOP e IGP italiane ammonta a circa 15 miliardi di euro (fonte portale EU Door).

Ufficio Stampa AICIG

Marte Comunicazione snc. di Marzia Morganti e co

via Grocco 5, 59100 Prato info@martecomunicazione.com

Marzia Morganti marzia.morganti@gmail.com ph. 3356130800

Niccolò Tempestini ntempestini@gmail.com

www.martecomunicazione.com

AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Via XX Settembre, 98/G - 00187 Roma - tel. +39064420.2718 - fax +39 064426.5620 - info@aicig.it - www.aicig.it

■ Abbacchio Romano IGP ■ Aceto Balsamico di Modena IGP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Arancia Rossa di Sicilia IGP ■ Asiago DOP ■ Basilico Genovese DOP ■ Bra DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Carota Novella di Ispica IGP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Ciliegia dell'Etna DOP ■ Cinta Senese DOP ■ Cipolla Bianca di Margherita IGP ■ Cipolla Rossa di Tropea Calabria ■ Dauno DOP ■ Finocchiona IGP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Siracusa IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Melanzana Rossa di Rotonda DOP ■ Melone Mantovano IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Patata della Sila IGP ■ Patata di Bologna DOP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Sardo DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Pesca di Leonforte IGP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto Crudeo di Cuneo DOP ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Ricotta Romana DOP ■ Riso del Delta del Po IGP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Salva Cremasco DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP



Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

AICIG - Associazione Italiana Consorzi Indicazioni Geografiche

Via XX Settembre, 98/G - 00187 Roma - tel. +39064420.2718 - fax +39 064426.5620 - info@aicig.it - www.aicig.it

■ Abbacchio Romano IGP ■ Aceto Balsamico di Modena IGP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP ■ Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP ■ Arancia Rossa di Sicilia IGP ■ Asiago DOP ■ Basilico Genovese DOP ■ Bra DOP ■ Caciocavallo Silano DOP ■ Carota Novella di Ispica IGP ■ Castelmagno DOP ■ Chianti Classico DOP ■ Ciliegia dell'Etna DOP ■ Cinta Senese DOP ■ Cipolla Bianca di Margherita IGP ■ Cipolla Rossa di Tropea Calabria ■ Dauno DOP ■ Finocchiona IGP ■ Fontina DOP ■ Garda DOP ■ Gorgonzola DOP ■ Grana Padano DOP ■ La Bella della Daunia DOP ■ Limone Costa d'Amalfi IGP ■ Limone di Siracusa IGP ■ Mela Alto Adige IGP ■ Melanzana Rossa di Rotonda DOP ■ Melone Mantovano IGP ■ Montasio DOP ■ Mortadella Bologna IGP ■ Mozzarella di Bufala Campana DOP ■ Nocciola del Piemonte IGP ■ Parmigiano Reggiano DOP ■ Patata della Sila IGP ■ Patata di Bologna DOP ■ Pecorino Romano DOP ■ Pecorino Sardo DOP ■ Pecorino Toscano DOP ■ Pesca di Leonforte IGP ■ Piave DOP ■ Pomodoro di Pachino IGP ■ Pomodoro S.Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino DOP ■ Prosciutto Crudeo di Cuneo DOP ■ Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP ■ Prosciutto di Parma DOP ■ Prosciutto di San Daniele DOP ■ Prosciutto Toscano DOP ■ Provolone Valpadana DOP ■ Quartirolo Lombardo DOP ■ Radicchio Rosso di Treviso e Variegato di Castelfranco IGP ■ Raschera DOP ■ Ricotta Romana DOP ■ Riso del Delta del Po IGP ■ Riso di Baraggia Biellese e Vercellese DOP ■ Riviera Ligure DOP ■ Sabina DOP ■ Salame Brianza DOP ■ Salamini Italiani alla Cacciatora DOP ■ Salva Cremasco DOP ■ Speck Alto Adige IGP ■ Stelvio DOP ■ Taleggio DOP ■ Toma Piemontese DOP ■ Val di Mazara DOP ■ Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP ■ Zampone Modena Cotechino Modena IGP