“MADE GREEN IN ITALY”, L’IMPRONTA ECOLOGICA DELL’ACETO BALSAMICO DI MODENA IN UN LOGO

written by Marco Salvaterra | 16 settembre 2020

“MADE GREEN IN ITALY”, L’IMPRONTA ECOLOGICA DELL’ACETO BALSAMICO DI MODENA IN UN LOGO

Ridotto impatto ambientale, economia circolare e sostenibilità ambientale sono sempre più un valore aggiunto per il territorio e per i consumatori

Non si fa trovare impreparato il sistema dell’Aceto Balsamico di Modena IGP. Mentre la Commissione Europea ha pubblicato nello scorso mese di maggio il piano di azione denominato “Farm to Fork”, con l’obiettivo di guidare nel prossimo decennio la transizione verso un sistema alimentare sostenibile, il Consorzio di Tutela del prezioso condimento sta già lavorando per l’adesione al “Made Green in Italy”, lo schema nazionale volontario per la valutazione e la comunicazione dell’impronta ambientale dei prodotti Made in Italy.
Lo schema Made Green in Italy è basato sulla metodologia PEF (Product Environmental Footprint), sviluppata dalla Commissione Europea per promuovere modelli sostenibili di produzione e consumo. Il primo passo sarà la definizione delle Regole di Categoria di Prodotto (RCP), alla quale il Consorzio sta lavorando grazie ad un importante finanziamento ottenuto dal Ministero dell’Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.
Successivamente alla definizione delle RCP, i produttori potranno elaborare la propria impronta ambientale PEF e, in caso di superamento della soglia definita dalle RCP; apporre sui propri prodotti il marchio “Made Green in Italy”.

“*Le tematiche relative al ridotto impatto ambientale, all’economia circolare e alla sostenibilità ambientale* – spiega il **Direttore del Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP Federico Desimoni** – *oggi più che mai sono diventate un importante valore aggiunto non solo per il territorio ma, soprattutto, agli occhi di un consumatore sempre più alla ricerca di questi contenuti e disposto a riconoscerne il valore. Vediamo quindi positivamente il rilascio e la possibilità di utilizzare un logo come il Made Green in Italy che riconosca tali virtuosità*”.

Ma non c’è solo la sostenibilità tra gli obiettivi del prossimo futuro definiti dall’Unione Europea. In un mondo che, stima l’ONU, raggiungerà i 10 miliardi di abitanti nel 2050, sarà fondamentale una crescente attenzione verso una dieta sana e sostenibile. Proprio per evidenziare le caratteristiche nutrizionale e nutraceutiche dell’Aceto Balsamico di Modena IGP il Consorzio sta collaborando con il Centro Interdipartimentale di Ricerca Nutraceutica e Alimentazione per la Salute (NUTRAFOOD) dell’Università di Pisa.

“*L’Aceto Balsamico di Modena IGP – continua **Desimoni** – ha indubbiamente importanti caratteristiche nutrizionali e nutraceutiche. La collaborazione con un centro di ricerca prestigioso come NUTRAFOOD ci permetterà di avere solide evidenze scientifiche necessarie ad impostare efficaci azioni di comunicazione e di educazione alimentare*”.

Per il Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena i temi della sostenibilità ambientale, sociale ed economica, e dell’educazione alimentare rappresentano temi importanti non solo a sostegno del territorio e del tessuto produttivo, ma anche a supporto di un consumo consapevole e attento alle tematiche attuali. Tematiche ancora più importanti per quello che è oggi il prodotto ad Indicazione geografica più esportato nel mondo, nonché vera e propria bandiera del Made in Italy di qualità.

Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP

Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP