

# Casalini: «Il made in Italy è l'arte del saper fare»

## UnionAlimentari

BRESCIA. «Il settore enogastronomico costituisce una delle attrazioni principali per i turisti. Dobbiamo pensare a tutelare le Pmi alimentari, che rappresentano l'ossatura di quel sistema. Il dialogo con realtà

come **UnionAlimentari** è fondamentale in tal senso». Ha risposto così l'assessore allo Sviluppo economico di Regione Lombardia, **Alessandro Mattinzoli**, all'invito di **Antonio Casalini**, presidente nazionale dell'associazione ((2650 realtà associate in Italia, un centinaio in provincia di Brescia). Durante l'incontro, svoltosi in

Apindustria e al quale ha partecipato il consigliere regionale **Gabriele Barucco**, ci si è confrontati «sul ruolo dell'industria alimentare e sulle strategie per difendere il comparto, strategico per l'economia e per l'export italiano».

Casalini ha sottolineato l'importanza di mettere il cibo e il consumatore al centro della filiera alimentare e ribadito la necessità di non concentrare le risorse economiche regionali solo su Igp e Dop. «Queste sigle - ha insistito - rappresentano l'11 per cento dell'export di cibo italiano. Nessuno è contrario a prodotti che tutelano cultura e territorio, ma non può essere dimenticato tutto il resto. Il Made in Italy - ha aggiunto Casalini - è il saper fare italiano, l'arte delle aziende di trasformare la materia prima italiana. Non necessariamente quest'ultima».

Con Mattinzoli si è quindi condivisa l'idea di organizzare un convegno sulla sostenibilità ambientale, tema caro ad **UnionAlimentari** con riferimento agli imballaggi, il 70 per cento dei quali è utilizzato dall'industria alimentare. //



L'incontro. Da sinistra Mattinzoli, Casalini, Barucco

