

COMUNICATO STAMPA

Aosta, lunedì 8 aprile 2019

Firmato il protocollo di intesa per la promozione e valorizzazione del binomio Fontina DOP – Tartufo bianco d'Alba

L'Assessorato del Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali della Regione autonoma Valle d'Aosta, informa che l'8 aprile 2019, presso lo spazio istituzionale della Regione, al Padiglione 12 di Vinitaly, a Verona, è stato presentato e sottoscritto il protocollo d'intesa tra l'Assessorato, la Chambre valdôtaine des entreprises et des activités libérales, la Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura di Cuneo, l'Ente Fiera nazionale del Tartufo bianco d'Alba, il Consorzio produttori e tutela della DOP Fontina, l'Ente Turismo Langhe, Monferrato e Roero e l'Office du Tourisme – Ufficio regionale del turismo della Valle d'Aosta, per la realizzazione di attività di promozione e valorizzazione del binomio Fontina DOP – Tartufo bianco d'Alba.

Sono intervenuti oltre all'Assessore al Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali, rappresentanti delle Parti che aderiscono al protocollo d'intesa e, in qualità di moderatore, il giornalista critico enogastronomico Paolo Massobrio.



L'Assessore al Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali ha espresso soddisfazione per la collaborazione avviata con gli Enti coinvolti nella sottoscrizione del protocollo, che è un importante strumento per la valorizzazione e promozione del prodotto alimentare simbolo della Valle d'Aosta, la Fontina DOP, insieme al Tartufo bianco d'Alba, eccellenza alimentare conosciuta e apprezzata nel mondo. Le reciproche attività di organizzazione di eventi dedicati alla celebrazione di prodotti vedranno, in particolare, la partecipazione della Fontina DOP alla Fiera internazionale del Tartufo bianco d'Alba e del Tartufo al Modon d'Or, Concorso nazionale Fontina d'Alpage, due vetrine importanti anche dal punto di vista commerciale. La promozione integrata della Valle d'Aosta e del territorio delle Langhe, Monferrato e Roero attraverso la valorizzazione dei prodotti tipici di qualità si inserisce anche nelle azioni di promozione dell'offerta turistica, in un'ottica di sviluppo e incentivo a sempre maggiori traguardi di qualità.

E' un piacere ed un onore essere tra i sottoscrittori di un protocollo d'intesa che sancisce la collaborazione per la valorizzazione e promozione di prodotti e territori d'eccellenza. – dichiara la Presidente dell'Ente Fiera nazionale del Tartufo bianco d'Alba Liliana Allena - La Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba è cresciuta molto nel corso degli anni ed oggi rappresenta una delle più importanti vetrine italiane per la promozione delle produzioni agroalimentari regionali. Per tali ragioni l'Ente Fiera è ben lieta di avviare una collaborazione con la Regione Valle d'Aosta, e gli altri Enti sottoscrittori per la promozione della Fontina DOP, prodotto d'eccellenza il cui valore aggiunto è racchiuso nella cultura e nelle tradizioni che tramanda e nel legame con il territorio in cui nasce. Tali valori accomunano il Tartufo Bianco d'Alba e la Fontina DOP in un felice connubio che si esprime in modo sublime anche a tavola.



Durante la presentazione del protocollo d'intesa le Parti hanno evidenziato l'importanza della promozione e valorizzazione sinergica della Fontina DOP e del Tartufo bianco d'Alba, due prodotti di eccellenza che identificano non solo il prodotto ma un territorio, nello specifico la Regione Valle d'Aosta, la città di Alba e le colline di Langhe, Roero e Monferrato.

La sottoscrizione del protocollo rappresenta un altro importante risultato strategico per la promozione del territorio di Langhe Monferrato Roero – dice Luigi Barbero, presidente Ente Turismo Langhe Monferrato Roero - La sinergia tra due Regioni e due prodotti d'eccellenza, il Tartufo Bianco d'Alba e la Fontina dop della Valle d'Aosta, contribuirà ad incrementare il posizionamento del nostro territorio nei mercati internazionali. Siamo sicuri che l'unione dei due prodotti, che contribuiscono da anni al prestigio della cultura gastronomica italiana, favorirà future collaborazioni e azioni mirate per la promozione dei territori.”

Particolare attenzione è stata dedicata agli aspetti di promo-commercializzazione che vedono coinvolte la Chambre valdôtaine des entreprises et des activités libérales e la Camera di commercio di Cuneo.

Il Presidente della Chambre Valdôtaine Nicola Rosset sottolinea l'importanza del protocollo siglato a Verona per la valorizzazione della Fontina e del Tartufo. Per la Camera di Commercio si tratta dell'unione tra due eccellenze che testimoniano l'unicità dei territori da cui originano e quelle “storie vere” che sono alla base della loro produzione. Un'occasione per porre l'accento su produzioni di eccellenza che rappresentano al meglio i valori di attaccamento alla terra e di rispetto delle tradizioni, ma anche di costante ricerca della qualità e di capacità di innovazione, che identificano un valore aggiunto non solamente per questi due prodotti, ma per l'intera filiera produttiva locale. Il protocollo rappresenta inoltre un bell'esempio di collaborazione tra diversi soggetti privati ed istituzionali che hanno saputo mettere a fattor



comune professionalità ed energie con l'obiettivo di perseguire una crescita comune dell'intero sistema economico ed imprenditoriale.

La nuova mission degli Enti camerali ci vede protagonisti in diversi ambiti, dalla valorizzazione dei prodotti, alla promozione turistica e culturale dei territori - ha sottolineato il Presidente della Camera di commercio di Cuneo, Ferruccio Dardanello -. Per questo oggi, con la firma del protocollo qui a Vinitaly, dove siamo presenti con un centinaio di imprese cuneesi, intendiamo avviare una positiva sinergia tra il tartufo bianco d'Alba, simbolo del territorio di Langhe e Roero e ambasciatore della provincia di Cuneo nel mondo e la Fontina DOP, produzione di eccellenza valdostana, affinché questo accordo possa essere la premessa a nuove importanti occasioni di sviluppo sui mercati internazionali, per far vivere esperienze uniche a quanti scelgono la qualità, nei prodotti e nei territori.

A margine della sottoscrizione del protocollo d'intesa sono state proposte, in collaborazione con l'Unione cuochi della Valle d'Aosta, alcune degustazioni preparate con prodotti di eccellenza dei territori della Valle d'Aosta e del territorio delle Langhe, Monferrato e Roero, al centro delle quali la Fontina DOP, il prodotto alimentare simbolo della Valle d'Aosta.

Positivo il commento di Livio Vagneur, Presidente del Consorzio Produttori e tutela della D.O.P. Fontina, che esprime soddisfazione per l'accordo in merito all'abbinamento della Fontina DOP con il Tartufo Bianco d'Alba con l'auspicio che la Fontina possa essere valorizzata presso i ristoranti di alta gamma che abitualmente presentano nei propri menu piatti con il Tartufo bianco d'Alba.



Fonte : Assessorato del Turismo, Sport, Commercio, Agricoltura e Beni culturali – Ufficio stampa Regione autonoma Valle d'Aosta

