

Scalogni di Romagna Igp 2021 Ottima annata grazie al meteo

Sta per tornare la sagra tematica di due fine settimana a Riolo Terme

IMOLA

«Grazie a favorevoli condizioni meteo lo Scalogni di Romagna Igp 2021 sarà ricordato per l'elevata qualità. Abbiamo già iniziato a commercializzarlo nei canali Gdo e Horeca in attesa della sagra a

Riolo Terme». Lo afferma Giordano Alpi, agricoltore della zona di Imola, uno dei maggiori produttori di Scalogni di Romagna Igp operanti in seno al Consorzio. «Grazie all'andamento meteo asciutto, lo scalogni a indicazione geografica protetta non ha avuto problemi di terreno attorno al bulbo e anche la lavorazione è risultata facilitata. Naturalmente, chi ha avuto la possibilità di irrigare ne ha tratto beneficio».

L'ostacolo che il Consorzio deve

affrontare è quello di far conoscere il prodotto ad un pubblico sempre maggiore. A questo proposito, nei due prossimi fine settimana, il 24-25 luglio e 31 luglio e 1° agosto, a Riolo Terme si terrà la tradizionale Sagra dello Scalogni con stand gastronomico dalle 18 alle 24 e, la domenica, anche a pranzo.

Tornando all'aspetto produttivo, le rese sono in linea con le aspettative, attorno a 6-6,5 tonnellate a ettaro, mentre il disciplina-



Giordano Alpi coltiva a Imola

re ne ammette fino a 8. Lo Scalogni di Romagna Igp prevede una lavorazione che viene svolta totalmente a mano. Il suo gusto è più intenso rispetto allo scalogni tradizionale e il prezzo in Gdo si colloca per una fascia di consu-

matori ad elevata capacità di spesa, attorno ai 12 euro per un kg di Scalogni Igp.

«Grazie alla frigoconservazione - continua Alpi - riusciamo ad avere prodotto di elevata qualità per circa 10 mesi l'anno. Il nuovo scalogni è già pronto per essere commercializzato nei canali Horeca, Gdo e mercati. Nei mesi scorsi è mancato ovviamente il canale dell'Horeca e ciò ci ha penalizzati, anche se poi siamo riusciti a recuperare, seppur a fatica». La ristorazione è fondamentale per le vendite dello Scalogni di Romagna Igp: infatti gli ordinativi dalla riviera Adriatica sono attualmente preponderanti. L'azienda Alpi confeziona in proprio lo Scalogni Igp e da pochi mesi ha iniziato anche la trasformazione in sughi pronti e sottoli. **C.R.**

Agricoltura 140

Vendite in Norvegia spot agli Europei e record di raccolta

Uscito nel 2021 dicembre e a luglio si conferma il record di produzione per il grano duro in Italia. C'è chi ha...

Scalogni di Romagna Igp 2021 Ottima annata grazie al meteo

Il Consorzio di Scalogni di Romagna Igp ha appena...

I droni di Bioplanet a "Super Quart"

Il Consorzio di Scalogni di Romagna Igp ha appena...