

IL RICONOSCIMENTO EUROPEO ALL'OLIVA DEL PONENTE

«Taggiasca ligure, bene il marchio ma serve la Dop»

Roggerone (Cia): «Ha un valore commerciale, e soprattutto per il consumatore». Per ottenerlo i produttori devono iscriversi a un'associazione

IMPERIA

«Siamo sempre dell'idea che l'unica strada per proteggere l'oliva taggiasca resta la Dop o al limite l'Igp. Il marchio collettivo ha più un valore commerciale. A patto che il disciplinare sia stato fatto bene, questo marchio potrebbe non essere un danno e ha un valore per il consumatore».

Così il presidente provinciale della Cia, Stefano Roggerone, commenta la notizia dell'approvazione del marchio collettivo geografico Taggiasche della Liguria. Con il certificato Euipo 018135769 l'oliva taggia-

sca ha ottenuto questa riconoscibilità che potrà essere utilizzata da chi vorrà aderire - in forma volontaria - attraverso l'Associazione per la Taggiasca a un preciso regolamento e a un piano di controllo. I costi? «Certificare un kg di olive avrà un costo pari a 0,03 euro, per aderire all'associazione i coltivatori pagano 50 euro l'anno, 250 euro i trasformatori».

L'Associazione, presieduta da Simone Rossi, unisce oggi un'ottantina di aziende e ha sede in piazza Dante a Imperia presso lo studio Marziano: è nata per trovare una strada alternativa alla sostituzione del nome della cultivar, unico passaggio al momento percorribile per ottenere la Dop dell'oliva taggiasca.

Le olive (e i derivati come paté e denocciolate) che po-



Il marchio certificherà in particolare le Taggiasche in salamoia

tranno fregiarsi del marchio Taggiasche della Liguria saranno coltivate esclusivamente nel Ponente ligure, trasformate e confezionate all'interno della regione e tutta la filiera dovrà rispettare il regolamento d'uso, sottoponendosi ai controlli di enti terzi: il Parco Tecnologico Padano, organo di controllo scientifico per il riconoscimento certo della cultivar Taggiasca e Valoritalia per la tracciabilità dell'intera filiera del prodotto. «Tutto serve per tutelare la nostra taggiasca - è il commento a caldo del direttore di Coldiretti, Domenico Pautasso - anche se la cer-

tificazione è su base volontaria e ha un valore più che altro commerciale. La paura è legata al fatto che sono state intraprese strade divisive, che non portano a una crescita collettiva».

Ora la parola passa alla Regione, per capire come valorizzare questo percorso: «La Regione c'è, dobbiamo relazionarci con l'Associazione per la Taggiasca - spiega l'assessore all'Agricoltura, Alessandro Piana - Anche se la nostra strada privilegia la scelta di una Igp molto forte e, poi, in seconda battuta puntare alla Dop». —

M.A.

