

LEGNAGO. La società di S.Vito è l'unica, in tutta la provincia, a poter produrre, lavorare e distribuire radicchio certificato

L'«oro rosso» di Verona a marchio Igp? Il monopolio «forzato» è della Geofur

Nell'ultima annata commercializzati mille quintali

In tutta la provincia di Verona, sembrerà incredibile, esiste una sola azienda agricola in grado di produrre, confezionare e commercializzare il radicchio di Verona Igp. Si tratta della società agricola cooperativa Geofur di San Vito di Legnago, fondata nel 1970 da Rodolfo Furiani e specializzata nella lavorazione di diverse tipologie di radicchio per 12 mesi l'anno. Da quando, nel 2008, l'Unione europea ha riconosciuto l'ortaggio veronese come prodotto ad Indicazione geografica protetta (Igp), soltanto Geofur ha compiuto tutti i passaggi richiesti per ottenere la certificazione.

«Abbiamo visto nell'Igp», spiega Cristiana Furiani, responsabile commerciale dell'azienda, «la possibilità di dare un valore aggiunto ad un prodotto del nostro territorio. A fine 2008 abbiamo ottenuto il marchio e l'anno successivo siamo stati in grado di immettere le prime quantità di Verona Igp sul mercato». Quest'anno, Geofur ha commercializzato circa mille quintali di pro-



Lo stabilimento della Geofur a San Vito di Legnago DIENNEFOTO

dotto, quadruplicando la quantità venduta negli ultimi tre anni. Segno che, alla grande distribuzione e al consumatore, l'«oro rosso» della Bassa piace. Quella che al momento sembrerebbe mancare, affinché il radicchio di Verona Igp riesca a competere a livelli di vendita con il Treviso e il Chioggia, non è certo la qualità, ma piuttosto un'adeguata promozione da parte del Consorzio di tutela del radicchio di Verona Igp. «Noi non facciamo parte del Consorzio, eppure siamo gli unici che possiedono tutti i re-

quisiti per produrlo, confezionarlo e venderlo», precisa Furiani. «In questo momento ci stiamo facendo carico da soli anche della pubblicità e promozione del radicchio Verona Igp, cosa che spetterebbe proprio al Consorzio. Ci interessa far conoscere il prodotto e ci accontentiamo intanto di coprire le spese sostenute», aggiunge Furiani. «Non voglio sollevare polemiche, ma credo sia necessario che il Consorzio coinvolga maggiormente le aziende agricole: se anche altre società si metteranno a pro-

durare radicchio Igp e a confezionarlo, l'Unione europea riconoscerà contributi economici al Consorzio finalizzati proprio alla promozione», puntualizza l'imprenditrice.

In realtà esistono anche altre aziende agricole che hanno cominciato l'iter di certificazione Igp, ma per il momento possono solo produrlo. Non gli è infatti consentito confezionarlo e venderlo e si limitano a commercialarlo con la dicitura di radicchio semilungo. Ottenere la certificazione Igp per la sola produzione non ha costi elevati, i problemi subentrano per la lavorazione e il confezionamento. Le aziende devono ottemperare a norme di sicurezza sul lavoro e igienico-sanitarie scrupolose. «Si tratta di normative, che già dovrebbero essere rispettate», spiega Dario Azzolini, responsabile qualità di Geofur, «e chi è a posto non deve aver paura». Geofur farebbe comunque a meno del monopolio. «È necessario che altre aziende credano in questa possibilità, solo così si potranno conquistare nuovi mercati», conclude Furiani. ●F.S.



Da sinistra, Rodolfo Furiani, sua figlia Cristiana e Dario Azzolini

