

Dopo i ricciarelli, ecco il panforte Sui dolci senesi il bollino dell'Igp

L'orgoglio di Corsini: «Otto secoli di storia dietro una registrazione»

Laura Valdesi
■ SIENA

CHI DICE Siena dice panforte. E ricciarelli. Sempre di moda. Non c'è temperatura estiva che abbassi lo share di questi dolci secolari nel gradimento dei turisti di ogni latitudine. Entrambi sono adesso nell'olimpo delle eccellenze alimentari italiane grazie alla certificazione Igp (indicazione geografica protetta) riconosciuta in via definitiva anche per il panforte con la pubblicazione nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea. Un successo per il comparto dolciario della città del Palio che con questa seconda registrazione — tre anni dopo quella del ricciarelo di Siena avvenuta nel marzo 2010 — ottiene un primato nazionale assoluto. «Non esistono infatti per l'Italia altri dolci certificati Ue», evidenzia la Fondazione Qualivita che si è battuta per anni

a fianco di Provincia, Comune, Camera di Commercio e Comitato per l'Igp al fine di ottenere l'ambito riconoscimento. Scorza di arancio candita, caramello, mandorle, farina, zucchero e spezie, più cedro e melone, sempre canditi: ecco ad esempio gli ingredienti 'doc' del panpepato. «Il panforte di Siena dopo otto secoli viene

tificazione ufficiale del panforte, ha ribadito che il futuro, anche «dell'agricoltura Ue dipende dalla qualità» aggiungendo di essere «contento che l'Italia sia d'esempio» su tale fronte.

PAROLA d'ordine nella città del Palio dove c'è ora la convinzione che la certificazione possa rappresentare un punto di partenza per recuperare un distretto trascurato negli ultimi anni e, sulla dell'Igp, costruire nuove opportunità di rilancio e occupazione in un territorio alla ricerca di una diversa identità produttiva. «I dolci della tradizione senese — ha commentato il presidente dell'Associazione industriali della provincia di Siena Cesare Cecchi — rappresentano un patrimonio comune che aiuta nella promozione delle aziende che fanno del legame con il territorio base fondamentale delle proprie produzioni». Se distretti di dolci tradizionali come quello del panettone e del pandoro hanno imboccato vie più industriali, Siena ha inteso salvaguardare un bene comune, come il panforte, legato a doppio filo alla storia della città. Proteggendolo contro falsi, e a volte maldestri, tentativi di imitazione.

DISTRETTO IN CRISI
Anche gli industriali sono soddisfatti: «Un patrimonio che può aiutare le aziende»

registrato», sottolinea con orgoglio Corsino Corsini, deus ex machina dell'Igp numero 250 per il nostro Paese. Un made in Italy d'eccellenza che può trovare spazi importanti sul mercato. E proprio il commissario europeo Dacian Ciolos, in occasione della cer-

I PRODOTTI CERTIFICATI

Le Dop

Miele della Lunigiana, prosciutto toscano, salamini alla cacciatora, pecorino toscano, olii extravergini Chianti classico, Lucca, Seggiano e Terre di Siena, farina di castagne, zafferano

Le Igp

Lardo di Colonnata, vitellone dell'Appennino, olio extravergine toscano, castagna dell'Amiata, fagiolo di Sorana, farro della Garfagnana, fungo di Borgotaro, marrone di Mugello, ricciarelli di Siena

In lista d'attesa

Fra i nostri prodotti che attendono la Dop o la Igp ci sono la cinta senese, la finocchiona, il fungo dell'Amiata, il pecorino a latte crudo e altri pecorini, il salame toscano

