

ANDRIA. LA PROPOSTA DELL'ASSESSORE PROVINCIALE ROCCOTELLI

«Burrata, ora è necessario il riconoscimento del marchio Igp»

● ANDRIA - Qualcosa si muove per la squisita e deliziosa burrata di Andria: il riconoscimento del marchio Igp-Indicazione geografica protetta. La Igp per la burrata andriese, infatti, è stata chiesta dall'assessore alle Politiche agricole e forestali della Provincia di Barletta-Andria-Trani, Luigi Roccotelli, nel corso di un incontro tecnico tenutosi nella sede della Regione Puglia.

PALUMBO A PAGINA VI >>



OBIETTIVO IGP La burrata di Andria



«Burrata, è giunta l'ora del marchio Igp»

MICHELE PALUMBO

● **ANDRIA.** Qualcosa si muove per la squisita e deliziosa burrata di Andria: il riconoscimento del marchio Igp-Indicazione geografica protetta.

La Igp per la burrata andriese, infatti, è stata chiesta dall'assessore alle Politiche agricole e forestali della Provincia di Barletta-Andria-Trani, Luigi Roccotelli, nel corso di un incontro tecnico tenutosi nella sede della Regione Puglia alla presenza dei dirigenti dei Servizi Alimentazione e Tutela della qualità dell'Area Politiche per lo sviluppo rurale della Regione Puglia, Rosa Fiore e Nicola Laricchia, dell'assessore all'Agricoltura della Città di Andria, Benedetto Miscioscia, e di alcuni rappresentanti dell'Associazione dei Produttori Burrata di Andria.

Era stata la stessa Associazione Produttori Burrata di Andria recentemente a richiedere un tavolo istituzionale di concertazione attraverso il quale il prodotto caseario andriese potesse essere adeguatamente riconosciuto e protetto, dopo aver inseguito tale obiettivo negli ultimi anni. A questo punto, la Provincia Bat ha deciso di coordinare l'iniziativa, dando avvio ad un nuovo percorso.

L'assessore provinciale Roccotelli a tal proposito ha dichiarato: «Siamo ancora nella fase embrionale dell'iter burocratico, ma quello in Regione è stato un incontro proficuo che ci lascia soddisfatti e fiduciosi».

Va ricordato che il riconoscimento del marchio di Indicazione Geografica Protetta dipende di fatto dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, su proposta della Regione. L'assessore Roccotelli ha aggiunto: «Ci sono peculiarità che questo territorio può vantare e che, nonostante i più disparati tentativi, nessuno ci può imitare. Mi riferisco a tutti quei prodotti agroalimentari, a cominciare dalla burrata di Andria, invidiati da tutto il mondo, con proprietà inconfondibili e sempre più insistentemente esportati nei mercati d'Europa. Questi prodotti fanno parte della nostra storia e della nostra

tradizione, grazie alla competenza e della capacità dei nostri produttori, ed è per questo che vanno adeguatamente tutelati, valorizzati e promossi. Pertanto abbiamo ritenuto doveroso sostenere l'iniziativa dei produttori locali, accompagnandoli in questo percorso impegnativo».

Il primo passo verso l'Igp-Indicazione geografica protetta per la burrata di Andria è stato compiuto. Ora si aspettano gli altri. E, intanto, conviene ricordare quella che è la più bella, antica (oggi giorno la produzione è naturalmente cambiata) e per certi versi saporita spiegazione-illustrazione di cos'è la burrata di Andria, quella di Pinuccio Pomo, andriese, esperto di gastronomia e redattore anche di guide-ristoranti: «Il vapore sale caldo, smiuzzato in una miriade di goccioline opalescenti, dai grandi contenitori d'acciaio. Sono tutti lì, i casari, pronti a spegnere l'esuberanza di una temperatura in ascesa libera che se salisse ancora di mezzo grado rovinerebbe per sempre la massa cagliata in fondo al siero lattiginoso ed, insieme ad essa, la mesata. Invece, nella nebbia, avanza, seguito con apprensione degli altri lavoranti, con grembiule immacolato e gli stivaloni di gomma il più ardimentoso di tutti: placa il bollire, tuffa le mani nell'acqua caldissima, reprime in gola un gemito di dolore, afferra la pasta, la 'mozza', e lascia rotolare la pallina bianca e lucida a temprarsi nella tinozza colma di salamoia. E' passato un attimo di secondo. E' nata la mozzarella che, sfilacciata, affogata in un mare di panna, racchiusa in una teca di scamorza fasciata d'asfodeli, darà a sua volta vita alla sublime, incredibile e pur vera, burrata».