

Denominazioni

Parma, al Cibus le trote trentine Igp

TRENTO — Un traguardo annunciato e molto atteso dagli operatori del settore. È la denominazione Igp per le trote del Trentino, approvata assieme alla denominazione di origine protetta (Dop) per il puzzone di Moena e presentata al Cibus di Parma.

Le due nuove denominazioni per i prodotti trentini arrivano assieme ad altre otto decise per altrettanti prodotti italiani: il pecorino di Picinisco, il melone mantovano, la pasta di Gragnano, la cozza di Scardovari, i maccheroncini di Campofilone, la patata dell'alto viterbese, lo Strachitunt val Taleggio e il miele varesino. Negli ultimi otto mesi sono state registrate 86 nuove denominazioni in

Europa; in Italia cinque sono le Dop e cinque le Igp. Nel Paese in totale sono 264 le denominazioni, pari al 20% del totale europeo. In Francia le denominazioni sono invece 212, in Spagna 178, in Portogallo 125, in Grecia 101 e in Germania 78.

Al salone Cibus di Parma era presente anche il ministro Maurizio Martina che ha firmato un protocollo di intesa con la piattaforma eBay per la tutela dei diritti di proprietà. Per il Trentino il riconoscimento della denominazione Igp per le trote (già pubblicata in gazzetta ufficiale nel 2012) rappresenta un traguardo anche in vista dell'Expo di Milano.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Cozza di Scardovari dop premiata dal ministro

L'ha ricevuta il presidente del Consorzio cooperative, Maurizio Crepaldi, durante il Cibus a Parma

Anna Nani

PORTO TOLLE

La Cozza di Scardovari DOP è stata tra le 10 nuove registrazioni italiane registrate, tra il 2013 e l'inizio del 2014, che hanno ricevuto un riconoscimento del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali al Cibus di Parma. A ritirare il premio dalle mani del Ministro Maurizio Martina è stato il presidente del Consorzio pescatori di Scardovari, Maurizio Crepaldi, visibilmente emozionato per questo riconoscimento prestigioso «per il territorio del Delta, i nostri prodotti di alta qualità e soprattutto per l'impegno e la professionalità dei nostri produttori».

Le Cozze di Scardovari sono i primi mitili



PARMA La consegna del riconoscimento

italiani certificati, allevati direttamente nel cuore del Polesine: la Sacca, appunto, dove l'acqua dolce del Po si unisce all'acqua di mare, permettendo a queste cozze di allevamento di sviluppare una carne fondente e dolce che è particolarmente apprezzata per la consumazione. Una nuova consacrazione per l'oro nero del Delta, che si va ad aggiungere al conferimento del marchio di Denominazione di origine protetta alla cozza di Scardovari ricevuto lo scorso novembre.

Il territorio del Delta comincia così a raccogliere i frutti di un percorso di allevamento iniziato alla fine degli anni '60, decenni di fatiche spesi con l'obiettivo costante di migliorare la produzione e la qualità del prodotto.



Cibus incorona il miele varesino Dop

La varietà derivata dall'acacia protagonista al salone che chiude con in +12% di visitatori

VARESE - (r.e.) - Il miele varesino d'acacia protagonista a Cibus. In occasione dell'edizione 2014 della più importante rassegna del settore agroalimentare, che si è chiusa ieri a Parma, il Consorzio Qualità Miele Varesino - creato nel 1989 dalla Camera di Commercio - ha ricevuto dalla mani del ministro delle Politiche agricole **Maurizio Martina** un attestato per la recente registrazione da parte dell'Unione Europea del marchio di qualità Dop. Un premio che accomuna il consorzio alle altre e importanti organizzazioni italiane che, per i rispettivi prodotti, hanno ottenuto lo stesso riconoscimento negli scorsi mesi. E che, nel Varesotto si aggiunge alla formaggella del Luinese Dop, il gorgonzola Dop e il vino Igt Ronchi Varesini, tutti promossi e sostenuti nel loro percorso di valorizzazione dalla Camera di commercio. «La leadership italiana nei prodotti di qualità in Europa - ha dichiarato il ministro Martina - testimonia la nostra capacità di produrre eccellenze, valorizzando i territori. Le nuove Dop e Igp consentono a oltre 500 potenziali operatori di entrare nel sistema di qualità, ma possiamo ancora crescere. Penso al potenziale che possono esprimere le nuove Igp della pasta, finalmente inserita tra i prodotti riconosciuti dall'Ue. Nei prossimi 5 anni l'obiettivo è quello di far crescere l'export agroalimentare del 50% e in questa partita sarà decisivo il contributo dei prodotti a denominazione».

A testimoniare questa leadership ci sono i numeri di un settore, quello di DOP e IGP, che anche per consistenza, ritmo delle registrazio-

ni, nonché varietà merceologica delle denominazioni si dimostra dinamico e vitale. Nei primi 4 mesi del 2014 sono stati registrati 3 nuovi prodotti del paniere agroalimentare italiano di qualità, tra cui appunto il miele varesino, che si aggiungono ai 7 registrati nell'ultimo quadrimestre del 2013.

Quest'anno Cibus chiude con un bilancio positivo: oltre 67mila i visitatori professionisti, +12% rispetto a precedente edizione del 2012, con i buyer esteri che salgono di mille unità per un totale di 11mila; 2.700 aziende italiane espositrici su oltre 130mila mq coperti. Lo ha comunicato l'ad di Fiera di Parma **Antonio Cellie** nel ricordare anche lo spazio offerto al rapporto tra produttori alimentari e la grande distribuzione italiana ed estera.



A destra il ministro Martina premia il miele varesino d'acacia Dop (foto REDAZIONE)

