

AGRICOLTURA PAGA LA REGIONE

Farina di castagne: la produzione Dop non sarà sospesa

— LUNIGIANA —

LA PRODUZIONE di farina di castagne col marchio Dop non sarà sospesa. Il consorzio dei produttori ha deciso di proseguire l'attività considerando lo stop annunciato dal Comitato promotore un atto col quale nessuno era d'accordo. Ad annunciare il dietro front è il consigliere regionale Loris Rossetti, presidente della Commissione Agricoltura, che ha partecipato all'incontro convocato l'altro ieri alla sede del Gal ad Aulla per revocare una scelta ritenuta dannosa per l'immagine della farina di castagne che si avvale della Dop dal 2006 registrata dall'UE nel 2011. «C'è stata una flessione produttiva causata dal cinipide del castagno – spiega Rossetti - ma rispetto all'anno scorso i produttori hanno segnato confortanti crescite di prodotto in arrivo e hanno chiesto di proseguire la lavorazione legata al disciplinare Dop e allargare il numero degli aderenti al consorzio che ora sono poco più di 20». Il Comitato promotore scegliendo di mettere in pausa la Dop aveva valutato anche le spese per il mantenimento del marchio di fronte alle minori entrate e all'aumento di altri costi. Nell'incontro a cui hanno partecipato anche il presidente del Gal Nino Folegnani, il coordinatore lunigianese della Cia Vittorio Marcelli, rappresentanti dei consorziati e della Camera di Commercio, Rossetti ha fatto intervenire in teleconferenza Angela Crescenzi, responsabile in Regione dei prodotti agroalimentari, che ha chiarito i dubbi legati ai costi per mantenere la Dop su cui interverrà la Regione. Il marchio garantisce la qualità del prodotto e certifica la filiera a partire dalla cura dei castagneti, con la selezione delle migliori varietà locali di castagne (Bresciana, Carpanese, Fosetta, Marzolina, Moretta, Primaticcia, Rigola, Rossella, Rossola di cui le specie Bresciana, Carpanese, e Rossola devono percentualmente raggiungere almeno il 70%). E' poi obbligatorio il tradizionale metodo di essiccazione lenta nei gradili e la molitura con macine a pietra. «Siamo alla vigilia dell'Expo – prosegue Rossetti – e vogliamo portare la farina di castagne della Lunigiana a Milano. Il rilancio del prodotto sarà coordinata dalla Camera di Commercio». Intanto per la farina lunigianese sui profilano richieste di acquisto per la produzione di pani come la Marocca di Casola e il Marocco di Montignoso.

N.B.

