

PRODUZIONI D'ECCELLENZA

Aglione polesano Dop alla conquista dei mercati europei

(M.Sca.) L'aglio bianco polesano Dop è un prodotto importante per l'economia agricola del Polesine, certificato per la sua qualità inconfondibile, garantita da un rigido disciplinare: la zona di produzione, le tecniche colturali e di raccolta, il confezionamento e l'etichettatura sono specifiche di questo prodotto e ne certificano il valore. L'attività dei produttori, riuniti nel Consorzio di tutela aglio bianco polesano Dop, è costantemente rivolta a tutelare il consumatore e a incrementare il mercato, soprattutto quello estero. Ma soprattutto a innovare, salvaguardando il legame con il territorio d'origine.

«Il nostro prodotto - spiega Massimo Tovo, presidente del Consorzio - è sinonimo di alta qualità data dal territorio di produzione, storicità secolare data dall'ecotipo bianco polesano, presente e futuro dato da ricerca e innovazione dei processi produttivi, sicurezza alimentare data da rigorosi controlli interni ed esterni. Un prodotto super controllato, che garantisce tracciabilità e trasparenza. Per questo il Consorzio si sta impegnando con forza nel difenderlo e valorizzare questo prodotto: abbiamo la forza e le caratteristiche necessarie per far emergere il nostro aglio sul mercato nazionale e non solo». La presenza a Macfrut, la grande fiera del settore ortofrutticolo che si svolge ogni anno a Rimini, vuole essere l'occasione per fare il punto sugli interventi a sostegno del consumo dei prodotti a marchio e per far conoscere a un ampio pubblico le proprietà e le caratteristiche di questo prodotto di qualità.

© riproduzione riservata

