

**DENOMINAZIONI.** Daniolo, presidente del Consorzio: «Assenti le istituzioni e i finanziamenti»

## Sos del prosciutto Veneto Euganeo dop

«Goccia a goccia siamo riusciti a promuovere il nostro gioiello: il prosciutto Veneto Euganeo dop. Ma da soli non possiamo più andare avanti». Lo dice Vittorio Daniolo, presidente per altri tre anni del Consorzio del prosciutto veneto euganeo, una specialità poco «celebrata»: mancano i mezzi per la promozione nel Veneto, in Italia e nel mondo. «Abbiamo avuto incontri con operatori giapponesi e cinesi, entusiasti del prosciutto. Ma dobbiamo farlo conoscere e i veneti dovrebbero essere grati di poter esibire un prodotto che fa invidia ai grandi concorrenti», dice ancora Daniolo. È arrabbiato perché dall'acquisto della materia prima, rigorosamente da maiali allevati in Veneto, Lombardia o Emilia, alla vendita passano 18 mesi e l'operazione va finanziata; inoltre per l'assenza totale delle istituzioni, tranne la Camera di commercio di Verona che ha sostenuto il Consorzio, fino all'anno scorso, per una presenza a Vinitaly.

Il Consorzio, dopo avere in-

vestito molto su Expo, ha dovuto persino rinunciare alla «passerella» di Torino. «Il prosciutto», ricorda ancora il presidente, «ha una sola Dop nel Veneto, la nostra. Ma per la Regione e gli altri enti non esiste, mentre si finanziano altre produzioni tipiche».

Questo 2017 poteva essere l'anno del rilancio, dato che la situazione si è chiarita dopo le preoccupazioni per la chiusura della vicentina Brendolan. Oggi il Consorzio è tornato a marchiare 100.000 pezzi all'anno, prodotti da 11 associati di ben 15 comuni padovani, vicentini e veronesi (marchi scaligeri Crosare e Boselli). E si vendono a prezzi buoni perché la politica degli interventi «goccia a goccia» di Daniolo e degli associati ha permesso di far conoscere un gioiello dell'alimentare veneto. Al Consorzio sono tornati iscritti due colossi come l'ex Brendolan di Sarego (oggi il marchio è San Marco) e la ex King. Per la prima volta, si potrà mettere il prosciutto veneto anche in vaschetta. ● F.R.



Vittorio Daniolo