

La «cicoria puntarella» di Molfetta rincorre il riconoscimento Igp

Stasera in un convegno esperti a confronto e degustazione con gli chef

MATTEO DIAMANTE

● **MOLFETTA.** Puntare sulle specialità enogastronomiche, valorizzarle e dare un senso anche di carattere socioeconomico alla loro produzione. Già da tempo, infatti, Molfetta sta cercando di perseguire questo obiettivo per la valorizzazione di un prodotto conosciuto anche fuori dai confini cittadini.

Si tratta della «Cicoria puntarella molfettese», al centro questa sera di un confronto pubblico (a partire dalle 18 all'Auditorium «Madonna della Rosa») con un team di esperti del settore che faranno il punto sul percorso, avviato mesi addietro, finalizzato al riconoscimento della Indicazione geografica protetta (Igp).

L'iniziativa, organizzata dall'Associazione per la valorizzazione e la promozione della cicoria puntarella molfettese, su impulso di tutti i soci, si avvale del patrocinio del Comune, assessorato al Marketing territoriale, e della Presidenza del Consiglio regionale.

La cicoria puntarella molfettese, varietà di catalogna, è ricchissima di antiossidanti che non si disperdono anche dopo la cottura e si differenzia dalle altre varietà per la concentrazione di polifenoli in numero simile a quella dell'extravergine di oliva.

Un prodotto da eccellenza per un territorio che punta ad ottenere il riconoscimento Igp che, tra le

altre cose, garantirà il consumatore finale sulle origini del prodotto ma anche sulla sua trasformazione ed elaborazione che devono avvenire in un'area geografica definita, con ricadute importanti per il tessuto economico e imprenditoriale del territorio vocato a tale coltivazione che include, oltre all'agro di Molfetta, anche superfici di Bari, Modugno, Bitonto, Terlizzi, Ruvo e Bisceglie.

Nel corso dell'incontro sono previsti gli interventi del professor Pietro Santamaria e del professor Corrado Bernardo De Gennaro, del dipartimento di Scienze agroalimentari e territoriali dell'Università di Bari, della dottoressa Maria Gonnella, dell'Istituto di scienze delle produzioni alimentari del Cnr, del dottor Marco Valerio Del Grosso, presidente Antesia con sede in Battipaglia (Salerno), del dottor Michelangelo De Palma, dello studio tecnico Agriplan Bari, del dottor Pietro Spagnoletti, responsabile area tecnologica di Coldiretti Puglia, e del dottor Ignazio Cirillo, agronomo.

Al termine dell'incontro, con la collaborazione dell'Associazione cuochi baresi, ci sarà una degustazione con una serie di preparazioni in grado di esaltare le qualità della saporita verdura. Il pubblico presente avrà la possibilità di degustare le preparazioni che gli chef hanno presentato al Fruit Attraction 2019, la più importante fiera internazionale dell'ortofrutta che si è svolta, a Madrid, nelle scorse settimane.



MOLFETTA
Un campo di cicorie puntarelle gustosa verdura tipica delle campagne cittadine

